

PRODUCTO	Queso Rallado Mozzarella y Gouda 50/50 6x1kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO

Descripción del producto	Queso rallado mezcla de mozzarella y gouda, presentada en bolsa de 1kg.
Artículo	67561
Ingredientes	Mozzarella 50% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS , cuajo microbiológico, estabilizador (cloruro cálcico)], Gouda 50% [LECHE descremada pasteurizada de vaca, aceite de palma 27.1%, sal de mesa, endurecedor (cloruro cálcico), cultivos de bacterias del ácido LÁCTICO , enzima de origen microbiológico, colorante (beta-caroteno).], antiaglomerante (fécula de patata). Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Materia grasa en extracto seco	%	mín. 40%
Staphylococcus coagulasa +	ufc/g	<100	pH	upH	5,1 - 5,6
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Humedad	%	40,0 - 63,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
S. Aureus	ufc/g	<100			
Enterobacterias	ufc/g	<100			
Mohos y levaduras	ufc/g	<1000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color: De amarillo pálido a amarillo, se permiten coloraciones ligeramente superiores.	
Sabor: Queso típico, ácido láctico, libre de sabores y olores extraños, se permite un sabor ligeramente amargo.	
Textura: Homogéneo, suave, plástico.	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1353	
	kcal	326	
Grasas	g	25	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	15	
Hidratos de carbono	g	0,7	
de los cuales azúcares	g	0,4	
Proteínas	g	25	
Sal	g	1,5	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos	Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo	Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado	Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets	Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja	Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si	No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados	Si	X	No
9.- Apio y productos derivados	Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados	Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total	Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces	Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos	Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 0°C y 4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.
Condiciones especiales	Producto envasado en atmósfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	8437020652698
Código EAN 14	18437020652695
Cajas por palet	88
Cajas por capa	8
Capas por palet	11
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

C/ Suècia, 25-27, Polígon industrial de Constantí, 43120 Constantí (Tarragona)

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
40.074706/T
UE

Queso Rallado Mozzarella y Gouda 50/50 1kg

Ingredientes: Mozzarella 50% [**LECHE** pasteurizada de vaca, sal, fermentos **LÁCTICOS**, cuajo microbiológico, estabilizador (cloruro cálcico)], Gouda 50% [**LECHE** descremada pasteurizada de vaca, aceite de palma (27.1%), sal de mesa, endurecedor (cloruro cálcico), cultivos de bacterias del ácido **LÁCTICO**, enzima de origen microbiológico, colorante (beta-caroteno)], antiaglomerante (fécula de patata). Origen de la leche: UE

Fabricado y envasado por:

ES
40.074706/T
UE

Producto envasado en atmósfera protectora.

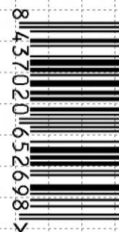
INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Valores medios por 100g)

Valor energético	1353 kJ / 326 kcal
Grasas	25g
de las cuales	
ácidos grasos saturados	15g
Hidratos de carbono	0,7g
de los cuales azúcares	0,4g
Proteínas	25g
Sal	1,5g

Consumir preferentemente antes del: **14/06/26**

Peso neto: Artículo: 67561
1 kg Lote: **26075**



Conservar refrigerado entre: +0°C/+4°C

Una vez abierto, consumir antes de 3 días.

Spiga Impex S.L. - C/Torrent de Can Payàs 24, 08110 Montcada i Reixac, Barcelona, España.

Fecha: 16/03/2026
Revisión: 1

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.