



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Ricotta Spiga Gourmet 250g
-----------------	-----------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	La Ricotta Spiga Gourmet es una ricotta fresca de suero de leche de vaca, elaborada en Piemonte (Italia) con leche pasteurizada. De textura blanda y untuosa, color blanco puro y sabor dulce y delicado. Se presenta en tarrina con fuscella de 250 g, ideal para untar, rellenar pastas y elaborar recetas dulces y saladas.
Artículo	LR250
Ingredientes	Suero de LECHE de vaca (96,21%), nata (LECHE) (1,91%), sal (0,38%), corrector de acidez: ácido cítrico (1,50%). Origen de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<100	pH	-	5,8
Listeria monocytogenes	0 en 25g	Ausencia en 25g	Humedad	%	75
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100	Grasa	%	14
Salmonella	0 en 25g	Ausencia en 25g	Grasa sobre extracto seco	%	56

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Apariencia: Blanda, con ligera pérdida de suero.	
Color: Blanco puro.	
Sabor: Dulce, delicado y lácteo.	
Olor: Característico, lácteo y fresco.	
Consistencia: Blanda y untable.	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético	kJ	722
	kcal	174
Grasas	g	14
de las cuales ácidos grasos saturados	g	11
Hidratos de carbono	g	4,0
de los cuales azúcares	g	3,7
Proteínas	g	8,0
Sal	g	0,38

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), alhóncigos (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 y transporte	Mantener en frío entre 0°C y +4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo. Ideal para untar, rellenar pastas y elaborar recetas dulces y saladas. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en pocos días.
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.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	50 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	8436593330736
Código EAN 14	18436593330733
Cajas por palet	200
Cajas por capa	10
Capas por palet	20
Medidas de la unidad	111 x 111 x h 55 mm
Medidas de las caja	37 x 29 x 6 cm
Peso neto unidad (escurrido)	250g
Peso bruto unidad	270g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
CASEIFICIO LONGO S.R.L. - Via Leonardo Da Vinci, 43 - Rivarolo Canavese (TO) - Italia

SELLO DE SALUBRIDAD
IT L7A1W UE



Fecha: 22/08/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---