

PRODUCTO	Ricotta vaschetta Moro 2x1,5kg
-----------------	---------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Ricotta de leche de vaca de baja humedad obtenida por coagulación ácida térmica del suero de leche de vaca, homogeneizado y alisado antes del envasado
Artículo	GUI105
Ingredientes	Suero de LECHE pasteurizada, LECHE de vaca, regulador de acidez (ácido cítrico). Origen de la leche: Italia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Humedad	%	81,0 - 83,0
Estafilococos coagulasa +	ufc/g	<10	pH	upH	5,7 - 6,4
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Enterobact./coliformen	ufc/g	<1000			
Mohos y levaduras	ufc/g	<1000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Sabor: Delicado, gusto agradable.
Ausencia de olores y sabores extraños.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	446	
	kcal	104	
Grasas	g	6,5	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	4,6	
Hidratos de carbono	g	3,9	
de los cuales azúcares	g	3,7	
Proteínas	g	8,2	
Sal	g	0,13	

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), alféngicos (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.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	45 días
Unidades por caja	2
Código EAN 13	8 012400 008083
Código EAN 14	8 012400 008083
Cajas por palet	100
Cajas por capa	10
Capas por palet	10
Medidas de la caja	38,5x23x15,5 cm
Peso neto unidad	1,5kg
Peso bruto unidad	1,5kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via Postumia, 28/1 - 31045 Motta di Livenza (TV)

SELLO DE SALUBRIDAD

IT
05 219
UE



Fecha: 07/10/2025
Revisión: 0

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