

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Trecchia di Buffala 8x250gr		**Revisión:** 28/08/2020 **Fecha:** 28/08/2020
Dirección de producción:	Via Andreozzi, 18 (loc.tà Borgo Appio) Grazzanise (CE) 81046 - ITALY	**Sello de salubridad:** IT 15 630 CE
Ingredientes:	**Leche** de búfala (94,4%), iniciador, (5%), sal (0,6%), cuajo (0,05%)	**Codigo Spiga:** BU810
Descripción producto:	Mozz. di buffala Campana BUSTA DOP 8x200gr	**Proveedor:** 00098

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Estándar
E.coli	<10
Estafilococos	<10
Salmonella	Ausente en 25g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetros	Valor medi	Normal
Humedad	59,5	1,5
Residuo seco	40,5	1,5
Grasa	25	2
Grasa ss		min 52
Sal	0,6	0,2
pH	5,3	0,2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Redonda.
Aspecto externo: Piel muy fina, color blanco.
Pasta: Estructura fibrosa ligeramente fundida.
Sabor: Característico y delicado.
Olor: aromatico.
Consistencia: Ligeramente elastica y suave.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1198
	kcal	288
Proteínas	g	15
Grasas	g	25
de las cuales saturadas	g	17
Carbohidratos	g	0,8
de los cuales azúcares	g	<0,5
Fibra	g	0
Sal	g	0,56

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	34 días
Código EAN 13	8032891701065
Código DUN 14	-
Unidades por caja	8
Medidas del producto	160x110x60 mm
Medidas de la caja	390x280x170 mm
Cajas por palet	81
Cajas por capa	9
Peso neto unidad	250g
Peso bruto unidad	460 g

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Max. 8ºC
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.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	■ Si	□ No
2.- Huevos o derivados	□ Si	■ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	□ Si	■ No
Trigo	□ Si	■ No
Centeno	□ Si	■ No
Kamut	□ Si	■ No
Avena	□ Si	■ No
Cebada	□ Si	■ No
Espelta	□ Si	■ No
4.- Crustáceos o derivados	□ Si	■ No
5.- Pescado o derivados	□ Si	■ No
6.- Cacahuetes o derivados	□ Si	■ No
7.- Soja o derivados	□ Si	■ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	□ Si	■ No
Almendras	□ Si	■ No
Avellana	□ Si	■ No
Nuez	□ Si	■ No
Anacardo	□ Si	■ No
Nuez Pecana	□ Si	■ No
Nuez de Brasil	□ Si	■ No
Pistacho	□ Si	■ No
Nuez de macadamia	□ Si	■ No
9.- Apio o derivados	□ Si	■ No
10.- Mostaza o derivados	□ Si	■ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	□ Si	■ No
12.- Lupino o derivados	□ Si	■ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	□ Si	■ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	□ Si	■ No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	□ Si	■ No
En caso afirmativo, especificar		

Lipasa

Microbial	□
Animal	□
No se usa	■

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	□ Si	■ No
2.- Colorantes (E100-E180)	□ Si	■ No
3.- Conservantes	□ Si	■ No
4.- Colorantes Azo	□ Si	■ No
5.- Colorantes artificiales	□ Si	■ No
6.- Conservantes (E200-E297)	□ Si	■ No
7.- Aromas	□ Si	■ No
8.- Aromas artificiales	□ Si	■ No
9.- Edulcorantes artificiales	□ Si	■ No
10.- Aspartamo (E951)	□ Si	■ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	□ Si	■ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	□ Si	■ No
13.- Glutamato	□ Si	■ No
14.- Levadura (añadido)	□ Si	■ No
15.- Maíz o derivados del maíz	□ Si	■ No

Este producto es adecuado para:

Veganos	□ Si	■ No
Celíacos (sin gluten)	■ Si	□ No
Vegetariano lácteo	■ Si	□ No

GMO

Es el producto non-GMO	■ Si	□ No

Se puede producir como:

Kosher	□ Si	■ No
Super Kosher	□ Si	■ No
Halal	□ Si	■ No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	□ Si	■ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	□ Si	■ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	□ Si	■ No

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de sésamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado