



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Provolone dulce D.O.P. Valpadana con cera 1x6kg		Revisión: 28/07/2020
		Fecha: 25/05/2020
Dirección de producción:	Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI) Italia	Sello de salubridad: IT 05 394 CE
Ingredientes:	Leche de vaca (99,195%), sal (0,80%), cuajo (0,005%). Origen de la leche: Italia. Transformación de la leche: Italia	Código Spiga: 1061
Descripción producto:	Queso cuajado semiduro rallado y reprocesado producido con leche de vaca completa.	Proveedor: 00005

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Estándar
Listeria Monocytogenes	Ausente /25g
Salmonella spp	Ausente /25g
E.coli	<=10 ufc/g
Stafilococos coag +	<=10 ufc/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	U.M	Normal
Grasa seca	%	>44
Humedad	%	<46
pH		5,2-5,3
Aw		0,94-0,95

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tipo de pasta: Compacto, puede mostrar manchas oculares leves y dispersas.

Color: Liso, delgado, amarillo dorado claro y, a veces, amarillo parduzco con una corteza natural.

Gusto: Delicado.

Consistencia: Semiduro

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1404
	kcal	338
Proteínas	g	25,1
Grasas	g	26,4
de las cuales saturadas	g	18
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Fibra	g	0
Sal	g	1,7

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	270 días
Código EAN 13	no tiene
Código DUN 14	98022284040614
Unidades por caja	1
Medidas del producto	450x140x140 mm aprox
Medidas de la caja	500x150x120 mm
Cajas por palet	144
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	6 kg
Peso bruto unidad	6 kg

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener refrigerado a una temperatura entre 4ºC y6ºC
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
Celiacos (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		