

|                 |                                               |
|-----------------|-----------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Provolone Dolce SPIGA al vacío 2x2,5kg</b> |
|-----------------|-----------------------------------------------|

| <b>DETALLES DEL PRODUCTO</b> |                                                                                                                                            |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción del producto     | Queso cuajado estirado obtenido por coagulación de la leche con la adición de cultivos naturales de fermentos lácticos y cuajo microbiano. |
| Artículo                     | 024                                                                                                                                        |
| Ingredientes                 | <b>LECHE</b> , sal, cuajo.<br>Origen de la leche: UE.                                                                                      |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |          |                 | <b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b> |     |             |
|----------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------------|-----|-------------|
| Parámetro                              | U.M      | Valor           | Parámetro                             | U.M | Valor       |
| E. coli                                | ufc/g    | <100            | pH                                    | upH | 5,5 - 5,7   |
| Estafilococos coagulasa +              | ufc/g    | <100            | aW                                    | %   | 0,95 - 0,98 |
| Listeria monocytogenes                 | 0 en 25g | ausencia en 25g |                                       |     |             |
| Salmonella                             | 0 en 25g | ausencia en 25g |                                       |     |             |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> |
|---------------------------------------|
| Color: Blanco pálido.                 |
| Sabor: Delicado.                      |
| Textura: Semidura.                    |

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g     |      |      |
|---------------------------------------|------|------|
| Valor energético                      | kJ   | 1390 |
|                                       | kcal | 335  |
| Grasas                                | g    | 27   |
| de las cuales ácidos grasos saturados | g    | 18   |
| Hidratos de carbono                   | g    | 0,1  |
| de los cuales azúcares                | g    | 0,1  |
| Proteínas                             | g    | 23   |
| Sal                                   | g    | 1,5  |

| <b>GMO</b>                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|
| 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 ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alféncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) 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 |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### 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 al vacío.                                                                                                                                                  |

### DATOS LOGÍSTICOS

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| Vida útil del producto | 270 días       |
| Unidades por caja      | 2              |
| Código EAN 13          | 8436593332082  |
| Código EAN 14          | 18436593332089 |
| Cajas por palet        | 120            |
| Cajas por capa         | 12             |
| Capas por palet        | 10             |
| Peso neto unidad       | 2,5kg          |
| Peso bruto unidad      | 2,5kg          |

### DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

### SELLO DE SALUBRIDAD

ES  
40.074706/T  
CE

## Provolone Dolce SPIGA 2,5 kg

INGREDIENTES: LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo.  
Origen de La Leche: UE. Origen de transformación de La Leche: IT

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1390kJ/335kcal - Grasas: 27g - de las cuales ácidos grasos saturados: 18g - Hidratos de carbono: 0,1g - de los cuales azúcares: 0,1g - Proteínas: 23g - Sal: 1,5g. Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C.

spiga



Consumir preferentemente antes del: 05.01.25  
Artículo: 24  
Producido por SPIGA IMPEX S.L.  
C/ Suècia, 25-27, 43120 Pol.Ind. Constantí, Tarragona.

Peso Neto: 99,999 kg

LOTE:



(01) 8436593332082 (3103) 099999 (15) 240410 (10)

Fecha: 10/04/2024  
Revisión: 2

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