



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Stracchino Angelina 8x250 g		Revisión: 03/08/2020
		Fecha: 20/04/2017
Dirección de producción:	Via Roma, 32 - 28060 Castellazzo Novarese (NO) Italia	Sello de salubridad:
INGREDIENTES:	Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo. País de origen de la leche: Italia. País de transformación de la leche: Italia.	REF SPIGA: BAR107
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso blando y graso, rico en fermentos lácticos. Presentado en formato cuadrado de 250 grs. de peso.	PROVEEDOR: 00018

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	U.M	Valor
Enterobacteriase	Ufc/g	≤10.000
E.coli	Ufc/g	≤100
Estafilococos	Ufc/g	≤100
Enterotoxina estafilocócica	25g	Ausente
Listeria monocytogenes	25g	Ausente

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Pasta: Suave y cremosa, uniforme, de color blanco
Sabor: Dulce, fresco y delicado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1158
	kcal	280
Proteínas	g	14,5
Grasas	g	23
de las cuales saturadas	g	16
Carbohidratos	g	1,5
de los cuales azúcares	g	1,5
Sal	g	1,3

DATOS EN EL PRODUCTO

W
E

"CRESCENZA ANGELINA" QUESO FRESCO

Ingredientes: **LECHE**
de vaca pasteurizada,
Sal, Cuajo.
País de origen: ITALIA

VALORES MEDIOS POR 100 g	
Valor energetico	1158 kJ 280 kcal
Grasas	23 g
De las cuales saturados	16 g
Hidratos de Carbono	1.5 g
De los cuales azúcares	1.5 g
Proteínas	14.5 g
Sal	1.3 g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	20 días
Código EAN 13	2787303001955
Código EAN 14	98016792001908
Unidades por caja	8
Medidas del producto	50x110x50 mm
Medidas de la caja	220x250x105 mm
Cajas por palet	105
Cajas por capa	15
Peso neto unidad	250 gr. aprox.
Peso bruto unidad	250 gr. aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 0ºC y 4ºC
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:

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.- Cacahuets o derivados

☐

Si

☐

No

7.- Soja o derivados

☐

Si

☐

No

8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:

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 o

☐

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

>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos secos

Página 2