



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Grattugiato Leonessa fresco (busta) 10x1kg		Revisión: 03/08/2020 24/03/2017
Dirección de producción:	Località Cabre, 10 25028 Cadignano di Verolanuova (BS) ITALIA	Sello de salubridad: IT 03 204 CE
INGREDIENTES:	Leche , sal, cuajo no animal. Conservantes: lisozima de huevo . País de origen de la leche: Italia. País de transformación de la leche: Italia.	
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	REF. SPIGA: CAB102	
Grattugiato Leonessa fresco (busta) 10x1kg		PROVEEDOR: 00051

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	UOM	Máximo
Estericchia coli	ufc/g	<10
Staphylococcus aureus	ufc/g	<10
Salmonella	0/25 g	Ausente
Listeria monocytogenes	0/25 g	Ausente

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Parámetros	%
Humedad	32,9
Proteínas	33
Grasas	32
Sal	2,1

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco pajizo
Apariencia: Gránulo fino y homogéneo
Sabor y olor: Típico del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	1749 kJ
	421 kcal
Proteínas	33
Carbohidratos	0
de los cuales azúcares	0
Grasas	32
de las cuales saturadas	22
Sal	2,1

DATOS EN EL PRODUCTO

Queso rallado y envasado fresco.

Ingredientes: **LECHES**, sal, cuajo.

Conservante: lysozyme proteína de **HUEVO**.

M.G.E.S. 32% min. No pinches el sobre.

Envasado en atmósfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días desde producción
Código EAN 13	8004557404306
Código EAN 14	38004557404307
Unidades por caja	10
Medidas del producto	245x320x40 mm
Medidas de la caja	400x300x350 mm
Cajas por palet	40
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	1000 gr.
Peso bruto unidad	1000 gr.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2°C y 6°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.

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		