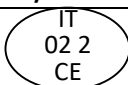




FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Fontina DOP AOSTA 1/4 2x2kg		Revisión: 08/06/2023
		Fecha: 08/06/2023
Dirección de producción:	Rue Croix-Noire, 19 - 11020 Saint-Christophe (AO)	Sello de salubridad: 
Ingredientes:	Leche cruda, cuajo, sal. Origen de la leche: Italia Transformación de la leche: Italia	Código Spiga: CIR102
Descripción producto:	Queso graso semicocido. (corteza no comestible)	Proveedor: 00058

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Estándar (mg/kg)
Salmonella spp	Ausente/25g
Listeria monocytogenes	Ausente/25g
Escherichia coli	<10000 ufc/g
Stafilococos coag +	<10000 ufc/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor
Humedad	35-42%
Residuo seco	58-65%
Grasa en seco	Min. 45%
Grasa	26-32%
pH	5,5 - 6,5
aw	0,94 (+/-0,02)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Del marfil al amarillo pajizo más o menos intenso
Olor: Olor intenso más o menos evolucionado según el grado de maduración
Sabor: Tiene un característico sabor dulce, delicado y salado, más intenso a medida que envejece.
Consistencia: La pasta se deshace en la boca, elástica y blanda en relación a la período de producción y maduración.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1586
	kcal	382
Proteínas	g	25
Grasas	g	31
de las cuales saturadas	g	21,7
Carbohidratos	g	0,8
Sal	g	1,90
Fibra	g	0
Calcio	mg	700
Fosforo	mg	540

DATOS EN EL PRODUCTO

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	150 días
Código EAN 13	237768
Código DUN 14	9800899500503
Unidades por caja	2
Medidas del producto	170x170x80
Medidas de la caja	400x211x85
Cajas por palet	100
Cajas por capa	10
Peso neto unidad	2 kg aprox.
Peso bruto unidad	2 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en el refrigerador máximo a 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. Corteza no comestible.

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.- Cacahuets 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 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
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 sesamo 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 sesamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del