

PRODUCTO	Queso duro italiano 8x1kg
-----------------	----------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso duro, cocido y de maduración lenta, producido con coagulación por acción del cuajo, a partir de la leche.
Artículo	COL67
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, cuajo microbiológico, sal, conservante (lisozima de HUEVO (E1105)). Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<10	pH	upH	5,0 - 5,7
Estafilococos Aureus	UFC/g	<100	Grasa en materia seca	%	mín. 32
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	aW		0,87 - 0,94
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	Humedad	%	34,5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Corteza: Color dorada.
Pasta: Estructura fina granular, rotura radial.
Color: Amarillo pajizo.
Sabor: A leche y nata.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1657	
	kcal	397	
Grasas	g	29,7	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	21,8	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	31,3	
Sal	g	1,5	

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

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	270 días
Unidades por caja	4
Código EAN 13	8436593330156
Código EAN 14	18436593330153
Cajas por palet	72
Cajas por capa	12
Capas por palet	6
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
40.074706/T
CE

Formaggio Duro Italiano 1kg

INGREDIENTES: LECHE pasteurizada de vaca, cuajo microbiológico, sal, conservante (Lisozima de HUEVO (E1105)). Origen de La Leche: UE.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1657kJ/397kcal - Grasas: 29,7g - de las cuales ácidos grasos saturados: 21,8g - Hidratos de carbono: 0g - de los cuales azúcares: 0g - Proteínas: 31,3g - Sal: 1,5g. Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C.



Consumir preferentemente antes del: 06.01.25
Artículo: COL67
Producido por SPIGA IMPEX S.L.
C/ Suècia, 25-27, 43120 Pol.Ind. Constantí, Tarragona.

Peso Neto **99,999 kg**
LOTE:



(01) 8436593330156 (3103) 099999 (15) 240411 (10)

Fecha: 11/04/2024
Revisión: 1

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