



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Pecorino Romano D.O.P. 1/8 2x3kg		Revisión: 27/07/2020
Dirección de producción Via Ostiano 311, Persico Dosimo (CR) Italia		Fecha: 27/07/2020
INGREDIENTES: Leche termizada de oveja, sal, cuajo		Sello de salubridad IT 03 202 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Pecorino Romano D.O.P. 1/8 2x3kg queso de oveja duro elaborado exclusivamente con leche de oveja fresca y entera.		REF SPIGA: F57
		Proveedor: 00058

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Máximo
E.coli:	Ausencia en No.5,c-025 g
Estafilococos coag.+	Ausencia en m-1.000 M-10.000 n-5 c-2
Listeria monocytogenes	Ausencia en No.5,c-01 g
Salmonella spp	Ausente en No.5,c-025g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valores medios
Grasas	% ± 32
Sustancia seca	% ± 69
Humedad	% ± 31
Grasas en extracto seco	% ± 36

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: aromático, ligeramente picante.
Consistencia: Dura
Color: Blanco pajizo
Corteza: Lisa y fina, de color blanco marfil o pajizo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kcal	396
	kJ	1642
Grasas	g	32,25
de las cuales saturadas	g	24,6
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Proteínas	g	24,9
Sal	mg	19519

DATOS EN EL PRODUCTO

Queso PECORINO ROMANO DOP

Ingredientes: LECHE de oveja, sal, cuajo, fermentos. Corteza no comestible. Origen de la LECHE: ITALIA

Información Nutricional (100g): Valor energético 1642KJ - 396Kcal; Grasas 33g - de las cuales Ácidos Grasos Saturados 24g; Hidratos de Carbono <0,1g - de los cuales Azúcares <0,1g; Proteínas 25g; Sal 5g

SPIGA IMPEX S.L.
C/ del Río, 11 - Pol. Ind. El Clot
08291 - RIPOLLET (Barcelona)

CONSERVAR ENTRE +2°C/ +4°C

Formaggio PECORINO ROMANO DOP

1/8 forma sottovuoto

PESO NETO: 5,480 kg

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES: 05/01/2021

LOTE: 191/20

NUMERO DE 2 PIEZAS

2 437954 054809

IT 03/202 CE

Prodotto confezionato da:
ALFRA s.n.c. di Niverville
Pierluigi & Davide - Via Ostiano,
311 - Persico Dosimo (CR) Italia

IT 03/202 CE

www.alfrafood.com

Formaggio PECORINO ROMANO DOP

1/8 forma sottovuoto

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, cuajo di agnello, fermenti lattici. Crema non stabilizzata. Autorizzazione Consorzio per la tutela del Formaggio Pecorino Romano DOP n. 165/14. Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato del MIPAF.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
valori medi per 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	396 Kcal - 1642 KJ
GRASSI	33 g
di cui saturati	24 g
CARBOIDRATI	<0,1 g
di cui zuccheri	<0,1 g
PROTEINE	25 g
SALE	5 g

Conservare a +2°C/+4°C

Lotto: 191/20

Da consumarsi pref. entro il: 05/01/2021

TARA kg PESO NETTO kg

0,020 2,608

2 437954 026080

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	2437954054809
Código EAN 14	2437954026080
Unidades por caja	2
Medidas del producto	270x140 mm
Medidas de la caja	280x250x150 mm
Cajas por palet	120
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	3 kg aprox.
Peso bruto unidad	3 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	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 alterarse 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.- 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 sésamo van por	☐ 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

