



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Mozzarella Bocconcini "SPIGA" Light 10x125g
----------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Mozzarella fresca light
Artículo	FR108
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca parcialmente desnatada, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos. Origen de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<1000	Humedad	% p/p	64 - 70
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausente; n: 5	Extracto seco	% p/p	36 - 30
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100	Grasa en materia seca	g/100	<28
Salmonella	0 en 25g	ausente; n: 5	Grasa total	g/100	<10

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia: Suave y brillante. Color: Blanco marfil al amarillo pajizo. Sabor: Delicado, jugoso, sabroso. Textura: Suave y elástico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	676	
	kcal	162	
Grasas	g	10	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	7,3	
Hidratos de carbono	g	1,0	
de los cuales azúcares	g	1,0	
Proteínas	g	17	
Sal	g	0,60	

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		Si	X	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), alfóncigos (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

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 2°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	28 días
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8436593332013
Código EAN 14	18436593332010
Cajas por palet	117
Cajas por capa	13
Capas por palet	9
Peso neto unidad (escurrido)	125g
Peso bruto unidad	220g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Via Roma 111 – Resana (TV)

SELLO DE SALUBRIDAD
IT P 419 Z CE



Fecha: 14/09/2023 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---