

PRODUCTO	Mozzarella barra Filone "SPIGA" 5x1kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso fresco de pasta hilada
Artículo	JAG256
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<1000	Humedad	% p/p	51 - 55
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausente; n: 5	Extracto seco	% p/p	49 - 45
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100	Grasa en materia seca	g/100	≥40
			Grasa total	g/100	≥17

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1168	
	kcal	281	
Grasas	g	21	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	16	
Hidratos de carbono	g	2,0	
de los cuales azúcares	g	0,6	
Proteínas	g	21	
Sal	g	0,40	

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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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.

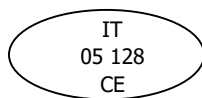
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	30 días
Unidades por caja	5
Código EAN 13	8436593332020
Código EAN 14	18436593332027
Cajas por palet	104
Cajas por capa	8
Capas por palet	13
Peso neto unidad (escurrido)	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via Roma 109, Resana (TV)

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 14/09/2023
Revisión: 0

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