



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: MASCARPONE SPIGA GOURMET 3x2 KG		Revisión: 27/07/2020
		Fecha: 28/04/2017
Dirección de producción:	Viale della favorita, 19 46100 Mantova (ITALIA)	Sello de salubridad: 
INGREDIENTES:	Crema de leche pasteurizada, corrector de acidez: ácido cítrico. Alérgenos: leche. Origen de la leche: País de la UE	REF SPIGA: MSC2000
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso para untar. Obtenido por la coagulación térmica ácida de la crema de leche.	PROVEEDOR: 00059

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor
Coliforms - E.Coli	<=10 ufc/g
Bacillus cereus	<=10 ufc/g
Sulphite reducing clostridia	<=10 ufc/g
Staphylococcus coag +	<=10 ufc/g
Listeria m	ausente/25g
Salmonella spp	ausente/25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor
Humedad	48-52%
Materia Grasa	38-42%
Sólidos no grasos	5-8%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco, amarillo pajizo
Apariencia: Cremoso
Sabor: característico, agradable

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1638
	kcal	397
Proteínas	g	5,9
Grasas	g	41
de las cuales saturadas	g	29
Sal	g	0,34
Carbohidratos	g	2,1
de los cuales azúcares:	g	2,1

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	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.

¿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.- Cacahuetes 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

Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si	☒ No
En caso afirmativo, especificar		
Lipasa		
Microbial	☐	
Animal	☐	
No se usa	☒	

(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

Veganos	☐ Si	☒ No
Celiacos (sin gluten)	☐ Si	☐ No
Vegetariano lácteo	☐ Si	☐ No

Es el producto non-GMO	Si	No
------------------------	----	----

Kosher	Si	No
Super Kosher	Si	No
Halal	Si	No

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo? ☐ Si ☒ No

¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción? ☐ Si ☒ No

¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma ☐ Si ☒ No
planta?

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