



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Mascarpone SIN LACTOSA "SPIGA" 6x250g		Revisión: 27/07/2020
Dirección de producción: Viale della favorita, 19 46100 Mantova (ITALIA)		Fecha: 03/05/2017
INGREDIENTES: Crema de leche pasteurizada sin lactosa, corrector de acidez: ácido cítrico. Origen de la leche: País de la UE		Sello de salubridad: IT 03 131 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso para untar, presentado en tarrina de 250 g. Obtenido por la coagulación térmica ácida de la crema de leche sin lactosa.		REF SPIGA: MSC251
		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	mín. 5%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Amarillo pálido
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 grasas	g	29
Sal	g	0,34
Carbohidratos	g	2,1
Carbohidratos de los cuales	g	2,1

DATOS EN EL PRODUCTO



Valores nutricionales medios por/ Valores nutricionais médio per: 100g	
Valor energético/Valor energético:	1638 kJ/397 kcal
Grasas/Gordura:	41 g
De las cuales ácidos grasos saturados/ Dos quais ácidos gordos saturados:	29 g
Carbohidratos*/Hidratos de carbono*:	2,1 g
De los cuales azúcares/dos quais açúcares:	2,1 g
Proteínas/Proteínas:	5,9 g
Sal/Sal:	0,34 g
*Lactosa/*Lactose	< 0,1 g

MASCARPONE SIN LACTOSA

Ingredientes: Crema de **leche** de vaca sin lactosa, regulador de la acidez: ácido cítrico

MASCARPONE SEM LACTOSE

Ingredientes: Nata de **leite** de vaca sem lactose, regulador de acidez: ácido cítrico

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	65 días
Código EAN 13	8033706070864
Código EAN 14	08033706070864
Unidades por caja	6
Medidas del producto	114x114x45 mm
Medidas de la caja	235x350x100 mm
Cajas por palet	180
Cajas por capa	16
Peso neto unidad	250g
Peso bruto unidad	262g

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.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

¿Este producto contiene alguno de estos ingredientes?		
1.- Leche o derivados	☐ Sí	☐ No
2.- Huevos o derivados	☐ Sí	☐ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Sí	☐ No
Trigo	☐ Sí	☐ No
Centeno	☐ Sí	☐ No
Kamut	☐ Sí	☐ No
Avena	☐ Sí	☐ No
Cebada	☐ Sí	☐ No
Espelta	☐ Sí	☐ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Sí	☐ No
5.- Pescado o derivados	☐ Sí	☐ No
6.- Cacahuets o derivados	☐ Sí	☐ No
7.- Soja o derivados	☐ Sí	☐ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Sí	☐ No
Almendras	☐ Sí	☐ No
Avellana	☐ Sí	☐ No
Nuez	☐ Sí	☐ No
Anacardo	☐ Sí	☐ No
Nuez Pecana	☐ Sí	☐ No
Nuez de Brasil	☐ Sí	☐ No
Pistacho	☐ Sí	☐ No
Nuez de macadamia	☐ Sí	☐ No
9.- Apio o derivados	☐ Sí	☐ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Sí	☐ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Sí	☐ No
12.- Lupino o derivados	☐ Sí	☐ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10	☐ Sí	☐ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Sí	☐ 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)**

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
Celíacos (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 la misma línea de producción?	☐ 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		