



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: MASCARPONE SPIGA 6X250 GRS		Revisión:	
Dirección de producción:		Fecha:	28/08/2023
S.S. Emilia km. 154 – 26900 Lodi		Sello de salubridad:	IT 03 129 CE
INGREDIENTES:	Crema de leche pasteurizada, corrector de acidez: ácido cítrico. Alérgenos: leche . Origen de la leche: País de la UE		
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	REF SPIGA: MSC252		
Queso para untar, presentado en tarrina de 250 g. Obtenido por la coagulación térmica ácida de la crema de leche.		PROVEEDOR:	00059

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor
TVC	<=100 cfu/g
Coliformes	<10 cfu/g
Staphylococcus Aureus	Ausente
Listeria monocytogenes	Ausente/25g
Salmonella spp	Ausente/25g
Levaduras y mohos	<10

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor
Grasa	34-40%
M.G./E.S.	>=78%
pH	5,8-6,2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Amarillo pálido
Apariencia: Cremoso
Sabor: Característico, agradable

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1451
	kcal	352
Proteínas	g	4
Grasas	g	36
de las cuales saturadas	g	25
Sal	g	0,08
Carbohidratos	g	3
de los cuales azúcares	g	3

DATOS EN EL PRODUCTO

IT - Formaggio Mascarpone. Ingredienti: crema di **latte**, correttore d'acidità: acido citrico. Origine del latte: Italia. **Materia grassa sul secco 78% min.** Conservare in frigorifero 0°C/+4°C. Lotto/Da consumare entro: vedi lato del contenitore. Dopo apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. **ES - Mascarpone. Queso graso de pasta blanda 78% min. materia grasa en extracto seco. Ingredientes:** nata de **leche** pasteurizada de vaca, regulador de acidez: ácido cítrico. Origen de la leche: Italia. Conservar refrigerado 0°C/+4°C. Lote/Consumir antes de: ver lateral del envase. Una vez abierto conservar refrigerado y consumir en 2 días. **PT - Mascarpone queijo cremoso 78% min de gordura na matéria seca. Ingredientes:** Creme de **leite** pasteurizado, regulador de acidez: ácido cítrico. Origem do leite: Itália. Manter refrigerado a 0°C/+4°C. Lote/Consumir até: veja a lateral da embalagem. Após aberto, manter refrigerado em até 2 dias. **GB - Mascarpone full fat soft cheese min fat 78% in dry matter. Ingredients:** Cream from pasteurized cow's **milk**, acidity regulator: citric acid. Milk origin: Italy. Keep refrigerated 0°C/+4°C. Batch/Use by: see side of the package. Once opened keep refrigerated and consume within 2 days. **FR - Mascarpone fromage triple crème au lait pasteurisé. Mat. Gr. 78% min. s/sec. Ingrédients :** Crème de **lait** de vache pasteurisée, correcteur d'acidité : acide citrique. Origine du lait : Italie. Conserver au réfrigérateur à 0°C/+4°C. Lot/A consommer jusqu'à: voir le côté du contenant. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans les 2 jours.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	120 días
Código EAN 13	8436593331986
Código EAN 14	18436593331983
Unidades por caja	6
Medidas del producto	114x44x114 mm
Medidas de la caja	355x95x240 mm
Cajas por palet	280
Cajas por capa	10
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 de 4 cifras
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?

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.- Cacahuètes 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 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 frutos secos

Página 2