



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Creme Fraiche SPIGA cubo 4x2kg		Revisión:	
Dirección de producción		Fecha:	09/06/2023
27800 Vilalba, Lugo		Sello de salubridad	15.07283/LU
INGREDIENTES:		REF SPIGA:	
Leche pasteurizada de vaca, nata pasteurizada de vaca, estabilizantes (E-1422, gelatina, E-471 y E-412), cultivos iniciadores bacterianos		NOR805	
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:		Proveedor	
Nata acidificada pasteurizada		00110	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Listeria m.	cfu/25g	Ausencia
Escherichia coli	cfu/g	<10 ²
Staphylococcus coag.-posit.	cfu/g	<10 ²

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetros		Mínimo
Extracto seco	%	26,8
Humedad	%	73,2
Materia grasa	%	20
pH		4,3-5,2

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	Amarillento
Sabor:	Ligeramente ácido
Textura:	Firme, untuosa y espesa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	857
	kcal	208
Proteínas	g	2,8
Grasas	g	20
de las cuales grasas saturadas	g	15
Carbohidratos	g	4
carbohidratos de los cuales azúcares	g	3
Calcio	mg	78,4
Sal	g	0,07

DATOS EN EL PRODUCTO

Nata ácida pasteurizada

Ingredientes: **LECHE** de pasteurizada de vaca, **NATA** pasteurizada de vaca, sal, estabilizantes (E-1422, Gelatina, E-471, E-412), cultivos iniciadores bacterianos. Una vez abierto consumir en 2-3 días. Conservación: mantener en refrigeración máximo a 4°C. Consumir preferentemente antes del/Lote: ver en el lateral. Valores nutricionales medio por cada 100g de producto: Valor energético: 857kJ/208kcal, Grasas: 20g - de las cuales saturadas: 15g, Hidratos de carbono: 4,0g - de los cuales azúcares: 3,0g, Proteínas: 2,8g, Sal: 0,07g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días desde producción
Código EAN 13	8420640607582
Código EAN 14	
Unidades por caja	4
Medidas del producto	170x170x154mm
Medidas de la caja	354x354x174mm
Cajas por palet	216
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	2 kg
Peso bruto unidad	2,11 kg

Población de destino:	Todos los consumidores excepto alérgicos a la leche y sus derivados.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2°C y 6°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?

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.- Cacahuets 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

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

Página 2