



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Mozz. cubettata vaschetta Professionale 2x3kg		Revisión: 11/08/2020
Dirección de producción Via Raspagna, 80, 28047 Oleggio (Novara) ITALY		Fecha: 05/12/2018
INGREDIENTES: Leche, sal, cuajo, fermentos lácticos, ácido regulador: ácido cítrico. País de origen de la leche: País de la UE. Transformación de la leche: Italia		Sello de salubridad IT 01 212 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso fresco de pasta hilada.		REF SPIGA: PI257P
		Proveedor: 00008

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	m-M	n	c
Stafilococchi coagulasi +	cfu/g	10-100	5	2
E.coli	cfu/g	100-1000	5	2
Enterotossina stafilococcica	cfu/25g	Ausente		
Listeria m.	cfu/25g	Ausente		

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M	Normal
M.G.E.S	%	50 ± 2
Humedad	%	50 ± 2
PH		5,1 ± 0,2

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

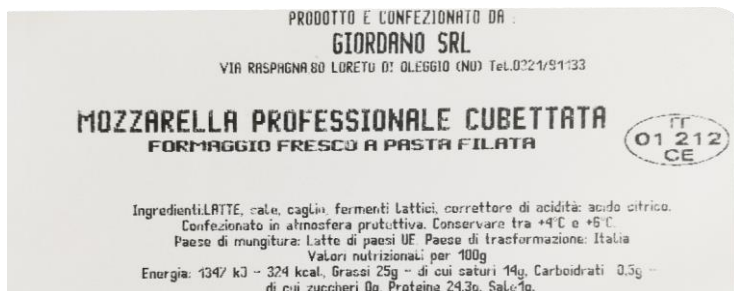
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Característico de la leche, agradable, fresco
Textura: Elástica y suave
Color: Blanco
Apariencia: Lisa y brillante. Forma cubo pequeño.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1347
	kcal	324
Proteínas	g	24,3
Grasas	g	25
de las cuales saturadas	g	14
Sal	g	1
Carbohidratos	g	0,5
de los cuales azúcares	g	0

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	34 días
Código EAN 13	(99)28692(3103)003000(10)332
Código EAN 14	28692003000232
Unidades por caja	2
Medidas del producto	320X260X100 mm
Medidas de la caja	320x200x270 mm
Cajas por palet	80
Cajas por capa	10
Peso neto unidad	3000 gr
Peso bruto unidad	3100 gr

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 4°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.- 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	☐ 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