



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Mozz. Julienne Vaschetta Spiga 2x2,5 kg		Revisión: 11/08/2020
Via Raspagna, 80, 28047 Oleggio (Novara) ITALY		Fecha: 24/04/2017
Dirección de producción		Sello de salubridad IT 01 212 CE
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		REF SPIGA: PI258
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso fresco de pasta filata.		Proveedor: 00008

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Normal	Método
Enterobacteriaceae	cfu/g	<1000	ISO 21528-2:2004
E.coli	cfu/g	<10	ISO 16649-2:2001
Staph. Aureus	cfu/g	<100	UNI EN ISO 6888-2:2004
Listeria m.	cfu/25g	Ausente	UNI EN ISO 11290-1:2005

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 ± 4
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 paralelepípeda

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1347
	kcal	324
Proteínas	g	24,3
Grasas	g	25
de las cuales saturadas	g	15
Sal	g	1
Carbohidratos	g	0,5
de los cuales azúcares	g	0

DATOS EN EL PRODUCTO

Dichiarazione nutrizionale, valori medi/Valores nutricionales medios/ Valores nutritionnels/Average nutritional values/ Valeurs nutritionnelles moyennes/ Durchschnittliche Nährwerte/Voedingswaarde tabel: 100g	
Energia/Valor energético/Valor enérgetico /Energy/ Valeur énergétique/Brennwert/Energie:	1347 kJ/32 kcal
Grassi/Grasas/Gordura/Fat/Lipides/Fett/Vet:	25 g
di cui acidi grassi saturi/de las cuales acidos grasos saturados/ dos quais ácidos gordos saturados/of which saturates/ dont acides gras saturés/davon gesaettigte Fettsauren/ waarvan verzadigt:	17 g
Carboidrati/Carbohidratos/Hidratos de carbono/ Carbohydrate/Hydrates de carbone/Kohlenhydrate/Koolhydraten:	0,5 g
di cui zuccheri/de los cuales azúcares/dos quais açúcares/ of which sugars/dont sucses/davon Zucker/waarvan suiker:	0 g
Proteine/Proteínas/Proteinas/Protein/Protéines/Eiweiws/Eiwitten:	24,3 g
Sal/Sal/Sal/Salt/Sel/Salz/Zout:	1 g

IT
FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA DI LATTE VACCINO PASTORIZZATO
Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici, correttore di acidità: acido citrico. Conservare in frigorifero tra +4°C e +6°C. Confezionato in atmosfera protettiva. *Da consumare entro: vedi etichetta*

ES
QUESO FRESCO DE PASTA HILADA DE LECHE DE VACA PASTEURIZADA
Ingredientes: leche, sal, cuajo, fermentos lácteos, corrector de acidez: ácido cítrico. Grasa en la materia seca: min. 48%. Conservar en frigorífico entre +4°C y +6°C. Envasado en atmósfera protectora. *Fecha de caducidad: ver la etiqueta.*

PT
QUEIJO FRESCO MASSA DE LEITE DE VACA PASTEURIZADA
Ingredientes: leite, sal, coalho, fermentos lácteos, regulador de acidez: ácido cítrico. Gordura na matéria seca: min. 48%. Manter em frio de +4°C e +6°C. Embalado em atmosfera protectora. *Consumir até: veja a etiqueta*

GB
MEDIUM FULL FAT SOFT PASTA FILATA FRESH CHEESE FROM PASTEURIZED COW'S MILK
Ingredients: milk, salt, rennet, lactic ferments, acidity regulator: citric acid. Fat in dry matter: min. 48%. Keep cold between +4°C and +6°C. Packaged in protective atmosphere. *Use by: see label.*

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	34 días
Código EAN 13	8033162305180
Código EAN 14	08033162305180
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	2500 gr
Peso bruto unidad	2600 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.- 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

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 sesamo

>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