

PRODUCTO	Mozz. Julienne vaschetta Professional 2x2kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Bandeja de mozzarella rallada "Julienne", en formato de 2kg. Producto estrella para la confección de pizzas.
Artículo	PI259
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS , cuajo microbiano. País de origen de la leche: País de la UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<10	Humedad	%	54,0 - 63,0
Estafilococos coagulasa +	ufc/g	<100	pH	upH	5,1 - 5,45
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Materia grasa en Extracto seco	%	40,0 - 42,5
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Blanco-marfil, ligeramente amarillo.
Sabor: Suave.
Apariencia: Superficie uniforme, lisa sin grietas.
Textura: Firme y elástico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1222	
	kcal	294	
Grasas	g	21	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	14,5	
Hidratos de carbono	g	0,9	
de los cuales azúcares	g	0,8	
Proteínas	g	25,3	
Sal	g	1,25	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	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.
Condiciones especiales	Producto envasado en atmósfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	60 días
Unidades por caja	2
Código EAN 13	8436593331788
Código EAN 14	18436593331785
Cajas por palet	60
Cajas por capa	10
Capas por palet	6
Peso neto unidad	2kg
Peso bruto unidad	2kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
C/ Suècia, 25-27, Polígon industrial de Constantí, 43120 Constantí (Tarragona)

SELLO DE SALUBRIDAD
ES 40.074706/T CE

Mozz. Julienne vaschetta Professional 2kg

Consumir preferentemente antes de: **04/04/2024**

Ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS, cuajo microbiano
Origen de la leche: EU.

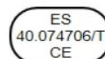
Producto envasado en atmósfera protectora
Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C

Peso neto: 2000gr



8 436593 331788

Valores nutricionales por cada 100gr:
Valor energético: 1222kJ/294kcal - Grasas: 21g - de las cuales ácidos saturados: 14,5g - Hidratos de carbono: 0,9g - de los cuales azúcares: 0,8g - Proteínas: 25,3g - Sal: 1,25g.



SPIGA IMPEX
C/Torrente de Can Payàs, 24
08110 Montcada i Reixac, Barcelona

artnr: PI259 Lot nr.: ?????

Fecha: 04/04/2024
Revisión: 2

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.