



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Burrata al Gorgonzola 6x125gr		Revisión:	
		Fecha:	11/07/2023
Dirección de producción:	C/ Viale delle Industrie 2 70033 ITALIA	Sello de salubridad:	IT E4P2M CE
Ingredientes:	LECHE de vaca pasteurizada (72,56%), crema UHT (25%), queso azul (2%), sal, ácido LÁCTICO , cuajo.	Código Spiga:	VIA127
Descripción producto:	Burrata al gorgonzola	Proveedor:	126

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Estándar (mg/kg)
E.Coli	Dentro de los límites
Staphylococcus aureus	Dentro de los límites
Salmonella	Ausente ufc/25g
Listeria monoc.	Ausente ufc/25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

		Tolerancia
Humedad	%	65

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: regular, redondeado, en forma de bolsa sin cierre apical.

SUPERFICIE: liso / liso

COLOR: blanco con escamas verdes / blanco con escamas verdes

SABOR: sabor clásico de la leche fresca con una referencia a la cremosidad y el sabor de la crema y el queso azul.

sabor clásico de la leche fresca con una referencia a la cremosidad y el sabor de la crema y el queso azul

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kj	1123
	Kcal	271
Proteínas	g	16
Grasas	g	22,3
de las cuales saturadas	g	14,9
Carbohidratos	g	1,5
de los cuales azúcares	g	1,5
Sal	g	0,35

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	21 días
Código EAN 13	
Código DUN 14	
Unidades por caja	6
Medidas del producto	
Medidas de la caja	
Cajas por palet	224
Cajas por capa	16
Peso neto unidad	125g
Peso bruto unidad	125g
Código estadístico	

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar entre +4°C. Consumir poco después de abrir
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 sésamo		
>Estado de la nuez, semilla o aceite		
>Estado de los ingredientes o del procesado		