



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Provolone Dolce al vacío 2x2,5 kg		Revisión: 17/09/2020
		Fecha: 31/03/2017
Dirección de producción:	Via Dante, 27 – 26100 Cremona (Italia)	Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
Ingredientes:	Leche (98,48%), Sal (1,5%), cuajo (0,02%). País de origen de la leche: País de la UE. País de transformación de la leche: Italia	Código Spiga: 025
Descripción producto:	Queso cuajado estirado obtenido por coagulación de la leche con la adición de cultivos naturales de fermentos lácticos y cuajo microbiano.	Proveedor: SPIGA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Valor
Listeria	Ausente en 25g
Salmonella spp	Ausente en 25g
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococos coag. Ps.	<100 ufc/g

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	U.M	Valor
H ₂ O	%	43-46
Grasa T.Q	%	25-29
Grasa S.S	%	49-53
Proteína	%	22-24
pH		5,5-5,7
Aw	%	0,95-0,98
NaCl	%	1,3-2,1

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Saco que contiene restos de porciones de varios tamaños

Tipo de pasta: Compacta

Color de la pasta: Palido

Sabor: Delicado

Consistencia: Semidura

Otros tratamientos: Envasado al vacío.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1390
	kcal	335
Proteínas	g	23
Grasas	g	27
de las cuales saturadas	g	18
Carbohidratos	g	0,1
de los cuales azúcares	g	<0,1
Sal	g	1,5

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

DATOS EN EL PRODUCTO

Formaggio provolone Non forare la busta. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Conservare refrigerato: + 4°C - + 6°C	Valori nutrizionali medi per/Valores nutricionales medios por /Valores nutricionais médios per/Average nutritional values for /Valeurs nutritionnelles moyennes pour /Durchschnittliche Nährwertabelle je : 100g
Queso provolone No perforar el sobre. Producto envasado en una atmósfera protectora. Conservar refrigerado: + 4°C - + 6°C	Energia/Valor energético/Valor energético /Energy/Valor energético/Brennwert 1390 kJ 335 kcal
Queijo provolone Não perfurar o saco. Produto embalado em atmosfera protetora. Manter em frio: + 4°C - + 6°C	Grassi/Grasas/Gordura/Fat/Lipides/Fett 27,0 g
Provolone cheese Do not pierce the envelope. Product packed in a protective atmosphere. Keep refrigerated at: + 4°C - + 6°C	Di cui acidi grassi saturi/De los cuales acidos grasos saturados /Dos quais acidos gordos saturados/Of which saturates /Dont acides gras saturés/Davon gesättigte Fettsäuren 18 g
	Carboidrati/Carbohidratos/Hidratos de carbono /Carbohydrates/Hydrates de carbone/Kohlenhydrate 0 g
	Di cui zuccheri/De los cuales azúcares/Dos quais açúcares/ Of which sugars/Dont sucres/Davon Zucker 0 g
	Proteine/Proteínas/Proteína/Proteins/Protéines/Eiweiss 23 g
	Sale/Sal/Salt/Sel/Salz 1,5 g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8437020652315
Código DUN 14	18437020652312
Unidades por caja	2
Medidas del producto	200x400mm
Medidas de la caja	495x160x160 mm
Cajas por palet	120
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	2,5 kg aprox.
Peso bruto unidad	2,5 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío máximo a 8ºC
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.- Cacahuètes 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		