



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Queso Mozzarella "A" picada 6x1 kg		Revisión: 14/09/2020
Dirección de producción: Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 27/03/2017
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos , cuajo microbiano. País de origen de la leche: UE	Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
Descripción producto:	Queso mozzarella "A" picada 40% M.G.E.S en bolsa de 1 kg	Código Spiga: 17980
		Proveedor: SPIGA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Estándar
Listeria	Ausente /25g
Salmonella	Ausente /25g
E.coli	<10/g
Estafilococos áureos	<100/g

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro		Normal
M.G./E.S.	%	40-42,5
Materia Grasa	%	>20,5
Materia Seca	%	51,5-53,5
Humedad sin M.G.	%	54-63
pH	%	5,10-5,45

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y aroma: Suave
Color: Marfil-blanco, ligeramente amarillo
Aspecto: Superficie uniforme, lisa sin grietas
textura: Firme, elástica

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1222
	kcal	294
Proteínas	g	25,3
Grasas	g	21
de las cuales saturadas	g	14,5
Carbohidratos	g	0,9
de los cuales azúcares	g	0,8
Fibra	g	0
Sal	g	1,25

DATOS EN EL PRODUCTO

IT

Mozzarella: Formaggio fresco a pasta filata (min. 40% MG/ES)

INGREDIENTI: LATTE (origine del latte: UE) vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici (LATTE), caglio microbiologico, antiagglomerante: amido di patate. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Conservare tra 2°C e 8°C

ES

Queso Mozzarella (min. 40% MG/ES)

INGREDIENTES: LECHE (origen de la leche: UE) de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos (LECHE), cuajo microbiológico, antiaglomerante: almidón de patata. Producto envasado en atmosfera protectora. Conservar entre 2°C y 8°C

PT

Queijo Mozzarella (min. 40% MG/ES)

INGREDIENTES: LEITE (origem do leite: UE) DE VACA Pasteurizado, Sal, Fermento Láctico (LEITE), Coalho microbiológico, agente anti-aglomerante: amido de batata. Produto embalado em atmosfera protetora. Conservar entre 2°C y 8°C

GB

Mozzarella cheese (min. 40% MG/ES)

INGREDIENTS: Pasteurized cow's MILK (origin of milk: EU), salt, lactic ferments (MILK), microbiological rennet, anti-caking agent: potato starch. Product packed in a protective atmosphere. Conserve between 2°C and 8°C

IT

L'autentico sapore d'Italia

Valori nutrizionali per 100 grammi/Valores por 100 gramos/Valores por 100 grams/Nutritional value per 100 gram/ Valeur nutritionnelle par 100 grammes/Nährwert pro 100 Gramm

Valore energetico/Valor energético/Valor energético/Energie/Energie/Energie	1222 kJ/294 kcal
Grassi/Grasas/Gordura/Fat/Graisses/Fett	21,00g
Di cui acidi grassi saturi/De las cuales ácidos grasos saturados/Dos quais saturados/Of which saturated/Dont acides gras saturés/Davon gesättigte Fettsäuren	14,50g
Carboidrati/Hidratos de carbono/carbohidratos/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate	0,90g
Di cui zuccheri/De los cuales, azúcares/Dos quais açúcares/Of which sugars/Dont sucres/Davon Zucker	0,80g
Proteine/Proteínas/proteína/Protein/Protéines/Eiweiß	25,3g
Sal/Sal/Salt/Salt/Salt/Salt	1,25g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	120 días
Código EAN 13	8437020652100
Código DUN 14	18437020652107
Unidades por caja	6
Medidas del producto	320x240x30mm
Medidas de la caja	395x297x173mm
Cajas por palet	88
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	1 kg
Peso bruto unidad	1 kg

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener refrigerado a una temperatura maxima de 4ºC
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
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		