



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Mozzarella SPIGA rallada 12x150gr		Revisión: 14/09/2020
		Fecha: 14/09/2020
Dirección de producción:	Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)	Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos , cuajo microbiano. Antiaglomerante: Almidón de patata. País de origen: Alemania	Código Spiga: 30500
Descripción producto:	Mozzarella SPIGA rallada 12x150gr	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	

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

DATOS EN EL PRODUCTO

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

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

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

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

L'autentico
sapore d'Italia

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

Valore energetico/Valor energético/Valor energético/ Energia/Energie/Energie:	1222 kJ/294 kcal
Grassi/Grasas/Gordura/Fat/Graisses/Fett:	21,00g
Di cui acidi grassi saturati/De las cuales ácidos grasos saturados/ Dos quais saturados/Of which saturates/Dont acides gras saturés/ Davon gesättigte Fettsäuren:	14,50g
Carboidrati/Hidratos de carbono/carboidratos/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/Sal/Salt/Sel/Salz:	1,25g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	120 días
Código EAN 13	8437020652339
Código DUN 14	18437020652336
Unidades por caja	12
Medidas del producto	130x170x10mm
Medidas de la caja	315x225x140 mm
Cajas por palet	96
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	150 gr
Peso bruto unidad	150 gr

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener refrigerado a una temperatura entre los 2°C y 8°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
Celiacos (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		