



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Mozzarella SPIGA rallada bastoni 6x1kg		Revisión: 15/09/2020
		Fecha: 17/07/2020
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 de la leche: UE	Código Spiga: 30501
Descripción producto:	Bolsa mozzarella picada larga en formato de 1kg	Proveedor: SPIGA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M	Normal
M.G./E.S.	%	40-42,5
Materia Grasa	%	>20,5
Materia Seca	%	51,5-53,5
Humedad sin M.G.	%	40-42,50
pH	%	5,10-5,45

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

MOZZARELLA PICADA LARGA EXCELLENCE

Consumir preferentemente antes de: 30/01/21

Peso neto: 1KG

Ingredientes: **leche** pasteurizada de vaca, sal, fermentos **lácticos (leche)**, cuajo. Origen de la leche: UE
Antiaglomerante: almidón de patata.

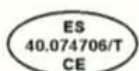


Lot. nr.: 20276

Art. Nr.: 30501

Conservar en frío: +4°C/+7°C

Producto empaquetado en atmosfera protegida



SPIGA IMPEX
C/Torrent de Can Payàs, 24
08110 Montcada i Reixac
BARCELONA



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	120 días
Código EAN 13	8437020652384
Código DUN 14	84370206523842
Unidades por caja	6
Medidas del producto	320x240x40mm
Medidas de la caja	395x297x173mm
Cajas por palet	88
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	1 kg
Peso bruto unidad	1,05 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 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.

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
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		