



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Mozz. Fiordilatte in acqua en cubo 1kg (8x125gr)		Revisión: 24/08/2020
Dirección de producción Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 05/08/2020
INGREDIENTES: Leche sin lactosa, cuajo, sal, fermentos lácticos. Origen de la leche: UE		Sello de salubridad ES 40.074706/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso fresco italiano de textura filamentosa obtenido por coagulación enzimática de leche sin lactosa pasteurizada de vaca		REF SPIGA: 30520
		Proveedor Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli	UFC/g	n5 c2 m 100 M 1000
Stafilococchi coag.+	UFC/g	n5 c2 m 10 M 100
Listeria monocytogenes	In 25g	Assenti
Salmonella	In 25g	Assenti

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad	%	62,0 : 68,0
Residuo seco	%	38,0 : 32,0
Grasas en extracto seco	g/100	> 40
Grasas su total	g/100	> 16,0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aroma: Lechoso
Sabor: Agradable, jugoso, salado
Consistencia: Suave, elástica
Color: Blanco pálido
Textura: Liso y brillante

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	935
	kcal	225
Grasas	g	17
De las cuales saturadas	g	12
Hidratos de carbono	g	1
De los cuales azúcares	g	1
Proteínas	g	17
Sal	g	0,6

DATOS EN EL PRODUCTO

Mozz. Fiordilatte in acqua 8x125gr
Consumir preferentemente antes de: 09/09/9999

Ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca sin lactosa, sal, cuajo, fermentos LÁCTICOS.
M.G./E.S.: min 44%. Origen de la leche: UE

Valores nutricionales por cada 100gr: Valor energetico: 935kJ/225kcal -
Grasas: 17gr, de las cuales saturadas: 12gr - Carbohidratos: 1g, de los cuales
azucars: 1g - Proteina: 17gr - Sal: 0,60gr

Peso neto: 1,000KG



8 4 3 7 0 2 0 6 5 2 9 1 9

SPIGA IMPEX
C/Torrente de Can Payàs, 24
08110 Montcada i Reixac, Barcelona

artnr: 30520

Lot nr.: 99999



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	28 días
Código EAN 13	8437020652919
Código EAN 14	18437020652916
Unidades por caja	8
Medidas del producto	128x100x50 mm
Medidas de la caja	1310X225X145 mm aprox
Cajas por palet	90
Cajas por capa	15
Peso escurrido unidad	125g
Peso bruto unidad	220g

Población de destino:	Consumidor final en general, especialmente para alérgicos a la lactosa.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 0°C y 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		
>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos secos		