



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Grattugiato mix fresco SPIGA 12x150gr		Revisión: 15/09/2020 15/09/2020
Dirección de producción:	Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)	Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
INGREDIENTES:	Leche de vaca pasteurizada y cruda, sal, cuajo. Conservantes: lisozima de huevo . Origen de la leche: UE	REF SPIGA: 30700
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Grattugiato mix fresco SPIGA 12x150gr	PROVEEDOR: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	UOM	Máximo
Estericchia coli	ufc/g	<10
Staphylococcus aureus	ufc/g	<10
Salmonella	0/25 g	Ausente
Listeria monocytogenes	0/25 g	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	%	Tolerancia %
Humedad	39	2
Proteínas	33	2
Grasas	28	2
Sal	1,4	0,5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco pajizo
Apariencia: Gránulo fino y homogéneo
Sabor y olor: Típico del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	KJ	1595
	kcal	383
Proteínas	g	33
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Grasas	g	28
de las cuales saturadas	g	19
Sal	g	1,4

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días desde producción
Código EAN 13	8437020652377
Código EAN 14	18437020652374
Unidades por caja	12
Medidas del producto	130x170x10 mm aprox
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 en frío entre 2°C y 6°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		
Lípasa		
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		