



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Provolone dolce Salamini 12x1 kg		Revisión: 29/07/2020
		Fecha: 31/03/2017
Dirección de producción:	Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI) (ITALIA)	Sello de salubridad: IT 05 394 CE
INGREDIENTES:	Leche de vaca pasteurizada (99,195%), sal (0,8%), cuajo (0,005%). Origen de la leche: País de la UE	REF SPIGA: 4010
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Provolone dolce Salamini 12x1 kg Queso cuajado semiduro rallado y reprocesado producido con leche de vaca completa.	PROVEEDOR: 00005

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Estándar
Coliformes	<100 UFC/g
E.coli	<=10 UFC/g
Estafilococos	<=10 UFC/g
Levadura	<=10.000 UFC/g
Moho	<=1.000 UFC/g
Salmonella	Ausente
Listeria monocytogenes	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	U.M	Normal
Extracto en seco	%	>44
pH		5,2 - 5,3
Aw		0,94-0,95
Humedad		<46%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Corteza: lisa, fina, color dorado suave, a veces amarillo pardusco.

Pasta: generalmente compacta, a veces pueden mostrarse ligeras y dispersas manchas. Se acepta descamación leve, en el caso de poco tiempo de curación. El color es generalmente amarillo pajizo.

Sabor: Delicado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1404
	kcal	338
Proteínas	g	25,1
Grasas	g	26,4
de los cuales saturadas	g	18
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Fibra	g	0
Sal	g	1,7

DATOS EN EL PRODUCTO

Ingredientes: LECHE de vaca, sal, cuajo
Queso semigraso - 44% m.g./e.s.
Conservar en la nevera +4 +6 °C

Consumir preferentemente antes del:

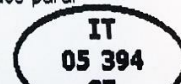
VALORES NUTRICIONALES	
Valor por:	100 g
Energía:	1404 kJ - 338 kcal
Grasas	26,4 g
de los cuales saturados	18 g
Carbohidratos	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	25,1 g
Sal	1,7 g

29/08/2017

PESO NETO:

1.038 kg

Envasados para:



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	270 días
Código EAN 13	0000000110368
Código EAN 14	98022284040102
Unidades por caja	12
Medidas del producto	Ø70x210 mm
Medidas de la caja	510x160x265 mm
Cajas por palet	48
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	1 Kg aproximadamente
Peso bruto unidad	1 Kg aproximadamente

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 4°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		
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		