



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Provolone dulce SPIGA porciones pimienta 10x180gr		Revisión: Fecha: 12/04/2019
Dirección de producción:	Caseificio Albiero, s.r.l. Via Ponte Cocco, 18 36050 Montorso Vicienza (ITALIA)	Sello de salubridad: IT 05 394 CE
Ingredientes:	Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo, pimienta (0,25%)	Codigo Spiga: 4325
Descripción producto:	Prov.dolce 180g con pimienta	Proveedor: 00005

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	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

		Normal
M.G./E.S.	%	>44
M.G./ valor absoluto	%	>23,76
Extracto en seco	%	>54
Sal	%	0,8-2,5
pH		5,2 - 5,3
Aw		0,95-0,94
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 y aromático, ligero sabor a pimienta.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

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

DATOS EN EL PRODUCTO

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	150 días
Código EAN 13	8437020652681
Código DUN 14	18437020652688
Unidades por caja	10
Medidas del producto	Ø 125x20 mm
Medidas de la caja	265x185x100 mm
Cajas por palet	216
Cajas por capa	18
Peso neto unidad	180 gr. aproximadamente
Peso bruto unidad	180 gr. aproximadamente
Código estadístico	

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		