



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Mozzarella "Carlota da Spiga" Rallada 6x1kg		Revisión: 18/09/2020
Dirección de producción Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 11/04/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca pasteurizada, agua, almidón, sal, aceite vegetal (Palma), proteína de la leche , conservante (E-202), colorante (E-160a), fécula (2%), cuajo, cultivos lácticos . Origen de la leche: UE		Sello de salubridad ES 40.074706/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso mozzarella rallado (70% mozzarella y 30% análogo) con 40% M.G.E.S y presentada en bolsa de 1 kg		REF SPIGA: 67530
		Proveedor: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo	Método
Enteró's	cfu/g	<500	ID 173
Moho	cfu/g	<100000	ID 278
Levaduras	cfu/g	<100000	ID 278
Salmonella	cfu/25g	0	ID 26
Listeria m.	cfu/25g	0	ID 309

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

		Normal	Método
M.G.E.S	%	40	ISO 1735/IDF5

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Típico de la mozzarella
Consistencia: Firme, fácil de cortar
Color: Blanco crema

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	KJ	1264
	kcal	303,9
Proteínas	g	18,10
Grasas	g	23
de las cuales saturadas	g	13,8
Sal	g	1,43
Carbohidratos	g	6,91
de los cuales azúcares	g	0,06

DATOS EN EL PRODUCTO

Mozzarella (min. 40% M.G./E.S.)

Mozzarella: Formaggio fresco a pasta filata

INGREDIENTI: latte di vacca pastorizzato, acqua, olio vegetale (Palma), proteine del latte, amido e fecola di patate, sale, emulsionanti (E331), acido lattico, caglio microbico, colorante (E160a).
Conservare in luogo fresco e asciutto, 4-7 °C

Mozzarella: Queso fresco de leche de vaca pasteurizada

INGREDIENTES: leche pasteurizada de vaca, agua, aceite vegetal (Palma), proteínas lácticas, almidón y fécula de patata modificada, sal, emulsionantes (E331), ácido láctico, cuajo microbiano, colorante (E160a).
Consérvese en lugar fresco y seco, 4-7 °C

Mozzarella: Queijo fresco de leite de vaca pasteurizado

INGREDIENTES: leite de vaca pasteurizado, água, óleo vegetal (Palma), proteínas lácticas, amido e fécula de batata modificada, sal, emulsionantes (E331), ácido láctico, coalho microbiano, corante (E160a).

Valore energetico/Valor energético/Valor energético/
Energy/Énergie/Energie: 1264 KJ/303,9 Kcal

Grassi/Grasas/Gordura/Fat/Graisses/Fett: 23,00 g

Di cui acidi grassi saturi/De las cuales ácidos grasos saturados/
Dos quais saturar/ Of which saturates /Dont acides gras saturés/
Davon gesättigte Fettsäuren: 13,80 g

Carboidrati/Hidratos de carbono/carboidratos/Carbohydrates/
Glucides/Kohlenhydrate: 6,91 g

Di cui zuccheri/De los cuales, azúcares/Dos quais açúcares/
Of which sugars/Dont sucres /Davon Zucker: 0,06 g

Proteine/Proteínas/proteína/Protein/Protéines/Eiweiß: 18,10 g

Sale/Sal/Salt/Sel/Salz: 1,43 g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	120 días desde producción
Código EAN 13	8437020652162
Código EAN 14	18437020652169
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
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 4°C y 7°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.- Cacahuets 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

Página 2