



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Pecorino Moliterno al Tartufo 1/2 pieza 1x2,5kg		Revisión: 22/09/2020
Dirección de producción: Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 27/07/2020
INGREDIENTES: Leche de oveja pasteurizada (origen: Italia), trufa estival (mín. 5%), agua, aromas, aceite de oliva, sal, cuajo fermentos lácteos, corteza tratada con conservantes (E203, E235). Origen de la leche: U.E.		Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso, mesa o rallador de leche de oveja semiduro o duro. Queso elaborado con leche de oveja con trufa. Corteza no comestible. Formato de 1/2 pieza de 2,5 kg. Maduración 120/150 días.		REF SPIGA: 711621
		PROVEEDOR: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Estericchia coli	cfu/g	<1000
Stafilococchi coagulasi +	cfu/g	<1000
Salmonella	cfu/25g	Ausente
Listeria m.	cfu/25g	Ausente

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Propiedad	UOM	Normal
M.G.E.S	%	49,53
Sustancia seca	%	63,8
Humedad	%	36,2
Materia Grasa	%	31,6

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Típico
Consistencia: Compacta
Color: Blanco pajizo con vetas negras

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

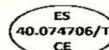
Valor calórico	KJ	1637
	kcal	395
Proteínas	g	24,2
Grasas	g	31,6
de las cuales saturadas	g	21,5
Sal	g	2,2
Carbohidratos	g	3,3
de los cuales azúcares	g	1,6

DATOS EN EL PRODUCTO

Pecorino Moliterno al Tartufo 2,5kg

LECHE de oveja pasteurizada (origen: Italia), trufa estival (mín. 5%), agua, aromas, aceite de oliva, sal, cuajo fermentos lácteos, corteza tratada con conservantes (E203, E235).

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1637kJ-395kcal, Grasas: 31,6gr-de las cuales saturadas:21,5gr, Proteínas: 24,2gr, Carbohidratos: 3,3gr-de los cuales azúcares: 1,6gr, Sal: 2,2gr



Consumir preferentemente antes de: **31.03.21**

Peso Neto: 99,999 kg

ART.: 711621

LOTE:



Producido por
SPIGA IMPEX S.L.
Rv. Europa 1-4,
43120 Pol.Ind.
Constantí,
Tarragona.



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días desde producción
Código EAN 13	8436593330286
Código EAN 14	18436593330283
Unidades por caja	1
Medidas del producto	230x130x120 mm aprox
Medidas de la caja	260x260x15 mm aprox
Cajas por palet	96
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	2,5 kg aprox.
Peso bruto unidad	2,5 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2ºC y 4ºC
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 o

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