



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rulo de Cabra mezcla SPIGA 1x850gr		Revisión:	
Dirección de producción: C/ Herradores 11-13, CP: 23130, Campillo de Arenas (Jaén), Spain		Fecha:	18/11/2020
Ingredientes:	Leche de vaca pasteurizada (min. 80%), leche de cabra pasteurizada (min.20%), sal, fermentos lácticos , cuajo y Penicillium.	Sello de salubridad:	ES 15.0007587/J CE
		Codigo Spiga:	ART201
Descripción producto: Queso de cabra y vaca madurado en formato de 850gr		Proveedor:	117

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Estándar (mg/kg)
E.Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausente /25g
Listeria monoc.	Ausente /25g
Enterotoxinas estafililócica	Ausente /25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Extracto seco	>48%	
MG/ES	>45%	
pH	4,5+-0,1	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: Fina y untuosa
Color: Blanco marfil
Olor: A leche de cabra con un fondo a ácido láctico
Sabor: Tipificado a queso de cabra
Recomendado con: Ensaladas, pizzas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kj	1386
	Kcal	334
Proteínas	g	19,1
Grasas	g	28
de las cuales saturadas	g	20,7
Carbohidratos	g	0,8
de los cuales azúcares	g	0,8
Sal	g	1,4

DATOS EN EL PRODUCTO

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	70 días
Código EAN 13	8436593330439
Código DUN 14	18436593330436
Unidades por caja	1
Medidas del producto	L= 230 mm +/- 2 mm, Ø = 77 mm +/- 1 mm
Medidas de la caja	280x225x97
Cajas por palet	260
Cajas por capa	20
Peso neto unidad	1000g
Peso bruto unidad	1000g
Codigo estadístico	

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar refrigerado entre 4-8 °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		