



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Mozzarella A barra 4x2,38 kg		Revisión: 15/09/2020
Dirección de producción Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 27/04/2020
INGREDIENTES: Leche de vaca pasteurizada (98,552%), sal (1,4%), fermentos lácteos (0,003%), cuajo microbiológico (0,014%), Agente E509 (0,031%). Origen de la leche: U.E.		Sello de salubridad ES 40.074706/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: El queso mozzarella es el producto del procesamiento de leche de vaca estandarizada y pasteurizada. Queso Mozzarella "A" barra 4x2,38 kg		REF SPIGA: BEL101
		PROVEEDOR: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Typical	Máximo	Método
Enterobacteriaceae	cfu/g	100	1000	ISO 21528-2
Levaduras y mohos	cfu/g	100	1000	ISO 6611
Salmonella	/25 g	Ausente	Ausente	ISO 6579

Propiedad	UOM	n	c	m	M	Método Test
Escherichia coli	cfu/g	5	2	10	100	ISO 16654
Staphylococcus aureus	cfu/g	5	2	10	100	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes	/25 g	5	0	ausente	ausente	AFNOR BRD 07/04-09/98

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Propiedad	Target min	Target Max	Limit min	Limit Max	UOM	Método Test
Materia grasa	21,5	22,5	20,6	24	%	ISO 3433
Extracto seco	51,5	52,5	51	55	%	ISO 5534
M.G.E.S.	42	43	40	45	%	Cálculo
Sal	1	1,5	0,9	1,8	%	ISO 1738
pH	5,25	5,4	5,1	5,6		ISO 7238

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Fresco, tierno, ligeramente ácido
Consistencia: Firme, fácil de cortar
Apariencia: Corteza blanca uniforme cremosa superficie menos estructurada
Color: Blanco/crema uniforme y sin corteza

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	KJ	1257,5			
	kcal	302,5			
Proteínas	g	25			
Grasas	g	22,5			
de las cuales saturadas	g	15			
Sal	g	1,4			
Carbohidratos	g	0			
			carbohidratos de los cuales azúcares:	g	0
			Colesterol	Mg	n.b.
			Sodio clorídrico	g	0
			Calcio	Mg	n.b.

DATOS EN EL PRODUCTO



MOZZARELLA BARRA 40% M.G. E/S

Ingredientes:

LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo microbiano, cultivo bacteriano

INFORMACION NUTRICIONAL VALOR MEDIO POR
100 G: Valor Energetico :302,5 kcal, 1257,5kJ,
Grasas:22,5 g – de las cuales saturadas:15 g,
Carbohidratos:0g –de los cuales azúcares:0 g,
Proteínas:25 g, Sal :1,4.



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días desde producción
Código EAN 13	8437020652414
Código EAN 14	18437020652411
Unidades por caja	4
Medidas del producto	280x95x85 mm
Medidas de la caja	396x280x180 mm
Cajas por palet americano	100
Cajas por capa	10
Peso neto unidad	2,38 kgs aprox
Peso bruto unidad	2,38 kgs aprox

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a la leche y a la lactosa y alguno de sus ingredientes.
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.- Cacahuetses 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

>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos

Página 2