



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Provolone Dolce DOP Valpadana con cera 1x6 kg		Revisión: 31/08/2020
Dirección de producción: Via padana inferiore 12 - 26039 Vescovato (CR) - ITALIA		Fecha: 08/06/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca, sal, cuajo. Origen de la leche: País de la leche		Sello de salubridad: IT 03 212 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso provolone D.O.P., producido con leche cruda pasteurizada de forma tradicional. Queso semiduro de pasta hilada.		REF SPIGA: CA101
		PROVEEDOR: 00022

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Norm	Tolerancia
Coliformes	< 10 /g	≤ 1000 /g
E. coli	< 10 /g	≤ 100 /g
Estafilococos aureus	< 10 /g	≤ 100 /g
Listeria monocytogenes		Ausente
Salmonella		Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	Valor	
Grasas en extracto seco	44-54 %	min-max
Humedad	máx. 46%	max
Sal	1,90%	± 5%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aroma y sabor del producto: Dulce
 Color: Blanco o pajizo
 Textura: Consistente con pequeños agujeros y/o grietas
 Corteza: lisa, fina, limpia, no comestible, recubierta con cera de parafina
 Forma: cilíndrica

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

	Contenido
Valor calórico	1587 kJ 393 kcal
Proteínas	26 g
Carbohidratos	0,4 g
de los cuales azúcares	0,1 g
Grasas	31 g
de las cuales saturadas	23 g
Sal	1,9 g

DATOS EN EL PRODUCTO

QUESO PROVOLONE DULCE			
Valores Nutricionales por 100g			
Valor energetico: kJ	1587	kcal	383
Grasas	g	31	
de las cuales acidos grasos saturados	g	23	
Carbohidratos	g	0,04	
de los cuales azucares	g	0,1	
Proteinas	g	26	
Sal	g	1,9	

Ingredientes: Leche de vaca, sal, cuajo,

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180
Código EAN 13	9802048820412
Código EAN 14	98020488204122
Unidades por caja	1
Medidas del producto	Ø 120x460 mm
Medidas de la caja	490x160x160 mm
Cajas por palet	120
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	6 kg.
Peso bruto unidad	6 kg.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Entre 2°C y 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 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 secos		