



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Fontina DOP AOSTA 1/4 4x2kg		Revisión: 27/07/2020
		Fecha: 27/07/2020
Dirección de producción:	Località Colombit - Fontainemore (AO)	Sello de salubridad: IT Y2310 CE
Ingredientes:	Leche cruda, cuajo, sal. Origen de la leche: Italia Transformación de la leche: Italia	Código Spiga: CIR102
Descripción producto:	Queso sazonado con leche cruda de vaca de vacas Valdostana, procesado dentro de las dos horas de ordeño según la tradición y de acuerdo con una disciplina específica y estricta.	Proveedor: 00058

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Estándar (mg/kg)
Salmonella spp	Ausente/25g
Listeria monocytogenes	Ausente/25g
Enterotoxinas estafilocócicas	Ausente/25g
Stafilococos coag +	<10000 ufc/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M	Normal
Calcio	mg	700
Fosforo	mg	540
pH		5,2
Aw		0,94

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color pasta: Pajizo pálido compacto, con agujeros pequeños, dispersos y escasos.
Color corteza: Marrón claro, menos de 2 mm, marca de color verde.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1495
	kcal	360
Proteínas	g	27
Grasas	g	28
de las cuales saturadas	g	19,6
de las cuales monoinsaturadas	g	7,4
de las cuales poliinsaturadas	g	1,0
Vitamina A	mcg	200

DATOS EN EL PRODUCTO

Queso FONTINA DOP

Ingredientes: LECHE, sal, cuajo. Corteza no comestible. Origen de la LECHE: ITALIA

Información Nutricional (100g):
Valor energético 1495KJ - 360Kcal; Grasas 26g - de las cuales Ácidos Grasos Saturados 19,6g; Hidratos de Carbono 0,8g - de los cuales Azúcares 0,8g; Proteínas 27g; Sal 1,5g

Conservar en frío a +0°C/+4°

N° Lote: 19339339

Consumir preferentemente antes de: 22/08/2020



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	2000030024159
Código DUN 14	2000030088359
Unidades por caja	4
Medidas del producto	30-45 cm diametro
Medidas de la caja	40x40x10 cm
Cajas por palet	42
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	2 kg aprox.
Peso bruto unidad	2 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en el refrigerador máximo a 4°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. Corteza no comestible.

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
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 sesamo 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 sesamo
- >Estado de la nuez, semilla o aceite
- >Estado de los ingredientes o del