



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Burrata al gorgonzola vasetto "LA DARIA" 6X125grs		Revisión: 31/07/2020
		Fecha: 28/04/2017
Dirección de producción	Via Nemesiano zona PIP 76123 ANDRIA (BT)	Sello de salubridad IT N7Q2Y CE
INGREDIENTES:	Leche de vaca, cuajo, sal, nata uht (35%), gorgonzola (3,5), corrector de ph (E330), ácido láctico , sorbato de potasio (E202). Origen de la leche: País de la UE	REF SPIGA: DAR127
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso fresco de pasta hilada relleno de stracciatella (mezcla de mozzarella deshilachada a mano y nata) y crema de gorgonzola. Presentado en tarrinas de 125g	Proveedor 00049

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Salmonella	cfu/25g	Ausente
Listeria m.	cfu/25g	Ausente
Coliformi total	cfu/g	<10000
E.Coli	cfu/g	<100
Coag.Termi. + Aurei	cfu/g	<100

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Normal
PH	6-6,20

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Lisa, uniforme, brillante
Sabor: Fuerte
Olor: Agradable
Consistencia: Textura suave y ligeramente elástica
Color: Blanco nieve

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	KJ	802
	kcal	193
Proteínas	g	16
Grasas	g	13
de las cuales saturadas	g	6,8
Sal	g	0,56
Carbohidratos	g	2,9
de los cuales azúcares	g	0,5

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	18 días desde producción
Código EAN 13	8032644503083
Código EAN 14	08032644503083
Unidades por caja	6
Medidas del producto	67x95mm
Medidas de la caja	77x203x303mm
Cajas por palet	260
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	125 gr.
Peso bruto unidad	215 gr.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío máx. 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.

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	☐ 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