



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Burrata vasetto "SPIGA" 6x150gr		Revisión: 31/07/2020
Dirección de producción Via Nemesiano zona PIP 76123 ANDRIA (BT)		Fecha: 23/05/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca pasteurizada, cuajo, sal, nata uht (35%), ácido láctico , sorbato de potasio (E202). Origen de la leche: Italia		Sello de salubridad IT N7Q2Y CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso fresco de pasta hilada relleno de stracciatella (mezcla de mozzarella deshilachada a mano y nata). Presentado en tarrinas de 150 g		REF SPIGA: DAR150
		REF SPIGA: SPIGA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Salmonella	cfu/25g	Ausente
Listeria m.	cfu/25g	Ausente
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
Humedad	62%
Grasa en materia seca	58%
Aw	0,944
PH	6,2

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: Dulce
Olor: Agradable y fresco
Consistencia: Textura suave y ligeramente elástica
Color: Blanco nieve

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1055
	kcal	255
Proteínas	g	12,10
Grasas	g	22
de las cuales saturadas	g	15,8
Sal	g	0,69
Carbohidratos	g	2,1
de los cuales azúcares:	g	2

DATOS EN EL PRODUCTO

Valori nutrizionali medi/ Valores nutricionales medios/ Valores nutritionals/ Average nutritional values/ Valeurs nutritionnelles moyennes/ Gemiddelde voedingswaarden: 100g		FORMAGGIO FRESCO RIPIENO DI STRACCIATELLA <i>Ingredienti:</i> latte pastorizzato, crema di latte UHT, sale, caglio. Correttore d'acidità: acido lattico. Conservante: sorbato di potassio E202		FRESH CHEESE STUFFED WITH STRACCIATELLA <i>Ingredients:</i> pasteurized milk, UHT cream, salt, rennet. Acidity regulator: lactic acid. Preservative: potassium sorbate E202	
Energia/Valor energético/Valor énergétique/ Energie/Valeur énergétique/Energie:	1055 kJ 255 kcal	QUESO FRESCO RELLENO CON STRACCIATELLA <i>Ingredientes:</i> leche pasteurizada, crema UHT, sal, cuajo. Regulador de la acidez: ácido láctico. Conservante: sorbato de potasio E202		FROMAGE FRAIS À PÂTE FILÉE REMPLI AVEC STRACCIATELLA <i>Ingredients:</i> lait pasteurisé, crème UHT, sel, presure. Correcteur d'acidité: acide lactique. Agent de conservation: sorbate de potassium E202	
Grassi/Grasas/Gordura/Fat/Lipides/Vet:	22,0 g	QUEIJO RECHEADO STRACCIATELLA <i>Ingredientes:</i> leite pasteurizado, UHT cream, sal, coalho. Regulador de acidez: ácido láctico. Conservante: sorbato de potássio E202		Producido y envasado para SPIGA IMPEX S.L. c/ Gran Vía de Les Corts Catalanes, 617 1º3º 08007 BARCELONA - ESPAÑA - Tel. +34 936916298 www.spigaimpex.com - compras@spigaimpex.com	
di cui acidi grassi saturati/de las cuales ácidos grasos saturados/ dos quais ácidos gordos saturados/of which saturates/ dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren:	15,8 g	VERSE KAAS GEVULD MET STRACCIATELLA <i>Ingredienten:</i> Gepasteuriseerde melk, UHT room (35%), zout, stremsel, zuurteregelaar: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat E202		en el establecimiento de: Via M. Nemesiano 76123 Andria (BT) - ITALIA	
Carboidrati/Carbohidratos/Hidratos de carbono/ Carbohydrate/Hydrates de carbone/Koolhydraten:	2,1 g				
di cui zuccheri/de los cuales azúcares/dos quais açúcares/ of which sugars/dont sucrés/waarvan suikers:	2,0 g				
Proteine/Proteínas/Proteinas/Protein/Protéines/Eiwit:	12,10 g				
Sal/Sal/Sal/Salt/Sel/Zout:	0,69 g				

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	28 días desde producción
Código EAN 13	8032644504196
Código EAN 14	44503320001501
Unidades por caja	6
Medidas del producto	ø 95x67 mm
Medidas de la caja	310x230x95 mm
Cajas por palet	260
Cajas por capa	13
Peso neto unidad	150 gr.
Peso bruto unidad	330 gr.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío máx. 4ºC
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo. Antes de consumir el producto, mantenga el vaso a temperatura ambiente durante un máximo de 10 minutos, luego abra y sirva
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 sesamo

>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