



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Mozz. Boconcini "SPIGA" SIN LACTOSA bolsa 4x125g		Revisión: 24/08/2020
Dirección de producción Via Roma 109, 31023 RESANA (TV) ITALIA		Fecha: 05/08/2020
INGREDIENTES: Leche sin lactosa, cuajo, sal, fermentos lácticos. Origen de la leche: País de la UE		Sello de salubridad IT P 419Z CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso fresco italiano de textura filamentosa obtenido por coagulación enzimática de leche sin lactosa pasteurizada de vaca		REF SPIGA: FR110
		Proveedor 00012

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli	UFC/g	n5 c2	m	100	M	1000
Stafilococchi coag.+	UFC/g	n5 c2	m	10	M	100
Listeria monocytogenes	In 25g	Assenti				
Salmonella	In 25g	Assenti				

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Humedad	%	62,0 : 68,0
Residuo seco	%	38,0 : 32,0
Grasas en extracto seco	g/100	> 40
Grasas su total	g/100	> 16,0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aroma: Lechoso
Sabor: Agradable, jugoso, salado
Consistencia: Suave, elástica
Color: Blanco pálido
Textura: Liso y brillante

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	935
	kcal	225
Grasas	g	17
De las cuales saturadas	g	12
Hidratos de carbono	g	1
De los cuales azúcares	g	1
Proteínas	g	17
Sal	g	0,6

DATOS EN EL PRODUCTO

Mozzarella sin lactosa

MOZZARELLA: FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (contenuto in lattosio <0,01%)

IT

MOZZARELLA: QUESO FRESCO DE PASTA HILADA

Ingredientes: leche de vaca, sal, cuajo, fermentos lácteos.
MOZZARELLA SIN LACTOSA (contenido en lactosa <0,01%)

ES

MOZZARELLA: FRESH CHEESE FROM STRECHED CURD

Ingredients: Cow's milk, salt, rennet, lactic ferments
LACTOSE FREE MOZZARELLA (lactose content <0,01%)

GB

MOZZARELLA: FROMAGE FRAIS À PÂTE FILÉE 19% MG dans le produit fini

Ingredients: Lait de vache, sel, présure, ferments lactiques
MOZZARELLA SANS LACTOSE (teneur en lactose <0,01%)

F

Dichiarazione nutrizionale, valori medi/Valores nutricionales medios/
Average nutritional values/Valeurs nutritionnelles moyennes/Durchschnittliche Nährwerte/
Valores nutricionales/ per/por/for/pour/pro/per 100 g

Energia/Valor energético/Energie/Valeur énergétique/ Brennwert/Valor energético	935 kJ 225 kcal
Grassi/Grasas/Fat/Lipides/Fett/Gordura	17 g
di cui acidi grassi saturi/de las cuales acidos grasos saturados/of which saturates fatty acids/ dont acides gras saturés/davon gesättigte Fettsäuren/ dos quais ácidos gordos saturados	12 g
Carboidrati/Carbohidratos/Carbohydrates/Hydrates de carbone/ Kohlenhydrate/Hidratos de carbono	1 g
di cui zuccheri/de los cuales azúcares/of which sugars/dont sucres/ davon Zucker/dos quais açúcares	1 g
Proteine/Proteínas/Protein/Protéines/Eiweiß/Proteínas/	17 g
Sal/Salt/Salt/Salt/Salt	0,60 g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	30 días
Código EAN 13	8002732103396
Código EAN 14	18002732105021
Unidades por caja	4
Medidas del producto	128x100x50 mm
Medidas de la caja	220x115x147 mm
Cajas por palet	435
Cajas por capa	29
Peso escurrido unidad	125g
Peso bruto unidad	220g

Población de destino:	Consumidor final en general, especialmente para alérgicos a la lactosa.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 0°C y 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.- 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	☐ 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		