



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Mozz. Julienne Vaschetta Giordano 2x2,5 kg		Revisión: 11/08/2020
Dirección de producción Via Raspagna, 80, 28047 Oleggio (Novara) ITALY		Fecha: 24/04/2017
INGREDIENTES: Leche, sal, cuajo, fermentos lácticos, ácido regulador: ácido cítrico. Origen de la leche: Italia		Sello de salubridad IT 01 212 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso fresco de pasta hilada.		REF SPIGA GIO258
		Proveedor 00008

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Enterot. Staph.	cfu/25g	Ausente
E.coli	cfu/g	1000
Staph. Coag. +	cfu/g	100
Listeria m.	cfu/25g	Ausente

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M	Normal
M.G.E.S	%	50 ± 2
Humedad	%	50 ± 2
PH		5,1 ± 0,2

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Característico de la leche, agradable, fresco
Textura: elástica y suave
Color: Blanco
Apariencia: Lisa y brillante. Forma paralelepípeda.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	KJ	1347
	kcal	324
Proteínas	g	24,3
Grasas	g	25
de las cuales saturadas	g	17
Sal	g	1
Carbohidratos	g	0,5
de los cuales azúcares	g	0

DATOS EN EL PRODUCTO

**PRODOTTO DA LATTICINIO ITALIANO DI PRODUZIONE
Ingrediente: latte, sale, preserva, fermenti lattici, regolatore d'acidità: acido citrico.
Matière grasse sur sec: min. 48%.
Conservare au froid entre +4°C et +6°C. Conditionné sous atmosphère protectrice.
A consommer jusqu'à: voir l'étiquette. Origine du Lait: Italie -
Paese de trasformazione: Italie**

**ITALIENISCHER FRISCHKÄSE MOZZARELLA HERGESTELLT AUS PASTEURISIERTER KUHMLICH
Zutaten: Kuhmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Säureregulator: Zitronensäure.
Mindestens 48% Fett i.T.R.
Bei +4°C bis +6°C mindestens haltbar bis: Siehe Etikett.
Unter Schutzatmosphäre verpackt. Herkunft der Kuhmilch: Italien -
Land Verarbeitung: Italien**

**QUESO FRESCO ITALIANO DE PASTA HILADA DE LECHE PASTEURIZADA
Ingredientes: leche, sal, cuajo, fermentos lácticos, regulador de acidez: ácido cítrico.
Grasa en la materia seca: min. 48%.
Conservar en frigorífico entre +4°C y +6°C. Envasado en atmósfera protectora
Fecha de caducidad: ver la etiqueta. Origen de la leche: Italia -
País de transformación: Italia**

Valore energetico/Energy/ Valeur énergétique/Brenwhert/Energia	1347 kJ/324 kcal
Grassi/Fat/Lipide /Fet/Grasas	25 g
di cui saturi/of which saturates/dont saturés/davon gesättigte Fettsäuren/ de las cuales saturadas	17 g
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate/ Hidratos de carbon	0,5 g
di cui zuccheri/of which sugars/dont sucre/davon Zucker/de los cuales azúcares	0 g
Proteine/Protein/Protéines/EiweB/Proteinas	24,3 g
Sale/Salt/Sel/Salz/Sal	1 g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	34 días
Código EAN 13	8033162300055
Código EAN 14	(99)28693(3103)005000(10)232
Unidades por caja	2
Medidas del producto	320X260X100 mm
Medidas de la caja	320x150x270 mm
Cajas por palet	80
Cajas por capa	10
Peso neto unidad	2500 gr
Peso bruto unidad	2600 gr

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 4°C y 6°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

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

Página 2