



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Mozz. Boconccini "SPIGA" bolsa 5x125gr		Revisión: 08/09/2020
		Fecha: 08/09/2020
Dirección de producción	Hauptstraße 38 - 83527 Haag i. OB - Alemania	Sello de salubridad
Ingredientes:	Leche de vaca pasteurizada, sal, ácido cítrico, cuajo microbiano (EU)	Código Spiga: JAGFR101
Descripción producto:	Queso escaldado sin madurar en salmuera	Proveedor: 00054

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E.coli	Ufc/g	<10	Levaduras	Ufc/g	<10
Bacterias coliformes	Ufc/g	<10000	Listeria	25g	Ausente
Molde	Ufc/g	<10	Salmonella	25g	Ausente
Staphylococcus	Ufc/g	<10			

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor	Método
Materia seca	38-39%	VDLUFA C 35.3
Contenido de grasa	16,5-19%	VDLUFA C 15.3.8
Estracto seco	45-49,5%	
Humedad	76-78%	
Sal	0,3-0,6%	VDLUFA C 10.6.3
pH	5,70-6,1	VDLUFA C 8.2

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia exterior: Superficie blanca
Apariencia interior: Fibroso, posiblemente con pequeñas aberturas, liberación de suero
Consistencia: Suave, elástica
Olor: Fresco, suave, puro
Sabor: Fresco, cremoso lechoso

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100gr

Valor calórico	kJ	947
	kcal	227
Proteínas	g	17,5
Grasas	g	17
de las cuales saturadas	g	12
Carbohidratos	g	0,8
de los cuales azúcares	g	0,8
Sal	g	0,4

DATOS EN EL PRODUCTO

MOZZARELLA: FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
Ingredienti: latte, caglio, sale, correttore di acidità: acido citrico

MOZZARELLA: QUESO FRESCO DE PASTA HILADA
Ingredientes: leche de vaca, cuajo, sal, corrector de acidez: ácido cítrico

MOZZARELLA: FRESH CHEESE FROM STRECHED CURD
Ingredients: Cow's milk, rennet, salt, acidity regulator: citric acid

MOZZARELLA: FROMAGE FRAIS À PÂTE FILÉE 19% MG dans le produit fini
Ingredients: Lait de vache, présure, sel, correcteur d'acidité: acide citrique

D MOZZARELLA: QUESO FRESCO MASSA FILADA
Zutaten: pasteurisierte Kuhmilch, Lab, Salz, Säureregulator: Zitronensäure

MOZZARELLA: QUEJO FRESCO MASSA FILADA
Ingredientes: leite de vaca, coalho, sal, regulador de acidez: ácido cítrico

4006496023420

Dichiarazione nutrizionale, valori medi/Valores nutricionales medios/ Average nutritional values/Valeurs nutritionnelles moyennes/Durchschnittliche Nährwerte/ Valores nutricionais/ per/por/for/pour/pro/per 100 g	
Energia/Valor energético/Energy/Valeur énergétique/ Brennwert/Valor energético	947 kJ 228 kcal
Grassi/Grasas/Fat/Lipides/Fett/Gordura	17,0 g
di cui acidi grassi saturi/de las cuales ácidos grasos saturados/of which saturates fatty acids/ dont acides gras saturés/davon gesättigte Fettsäuren/ dos quais ácidos gordos saturados	12,0 g
Carboidrati/Carbohidratos/Carbohydrates/Hydrates de carbone/ Kohlenhydrate/Hidratos de carbono	0,80 g
di cui zuccheri/ de los cuales azúcares/of which sugars/dont sucres/ davon Zucker/dos quais açúcares	0,80 g
Proteine/Proteínas/Protein/Protéines/Eiweiß/Proteínas	17,5 g
Sal/Sal/Salt/Sel/Salz/Sal	0,4 g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	32 días desde producción
Código EAN 13	4006496023420
Código EAN 14	no tiene
Unidades por caja	5
Medidas del producto	110x98x50mm aprox
Medidas de la caja	395x234x100mm aprox
Cajas por palet	54
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	125g
Peso bruto unidad	200g

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2°C y 8°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 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 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

Página 2