



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: MASCARPONE SPIGA 6X250 GRS		Revisión: 12/08/2020
Dirección de producción: Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 29/05/2017
INGREDIENTES: Crema de leche pasteurizada, corrector de acidez: ácido cítrico. Alérgenos: leche . Origen de la leche: País de la UE		Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso para untar, presentado en tarrina de 250 g. Obtenido por la coagulación térmica ácida de la crema de leche.		REF SPIGA: MSC250
		PROVEEDOR: 00059

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor
E. coli	<=10 cfu/g
B. Careus	<=10 cfu/g
Staphylococcus Aur.	<=10 cfu/g
Listeria Mono.	Ausente/25g
Salmonella spp	Ausente/25g
Clostridium SH +	<=10 cfu/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor
Grasa	38-42 %
Humedad	48-52 %
Grasa no sólida	min 5%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Amarillo pálido
Apariencia: Cremoso
Sabor: Característico, agradable

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1638
	kcal	397
Proteínas	g	5,9
Grasas	g	41
de las cuales saturadas	g	29
Sal	g	0,34
Carbohidratos	g	2,1
de los cuales azúcares	g	2,1

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	120 días
Código EAN 13	8437020652285
Código EAN 14	18437020652282
Unidades por caja	6
Medidas del producto	114x114x45 mm
Medidas de la caja	140x355x105 mm
Cajas por palet	144
Cajas por capa	16
Peso neto unidad	250g
Peso bruto unidad	262g

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 0ºC y 4ºC
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes de 4 cifras
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 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
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		