



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: MASCARPONE SPIGA 6X500 GRS		Revisión: 27/07/2020
		Fecha: 29/05/2017
Dirección de producción:	Viale della favorita, 19 46100 Mantova (ITALIA)	Sello de salubridad: IT 03 131 CE
INGREDIENTES:	Crema de leche pasteurizada, corrector de acidez: ácido cítrico. Alérgenos: leche . Origen de la leche: País de la UE	REF SPIGA: MSC500
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso para untar, presentado en tarrina de 500 g. Obtenido por la coagulación térmica ácida de la crema de leche.	PROVEEDOR: 00059

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Valor
Coliforms - E.Coli	<=10 ufc/g
Bacillus cereus	<=20 ufc/g
Sulphite reducing clostridia	<=10 ufc/g
Staphylococcus coag +	<=10 ufc/g
Listeria m	ausente/25g
Salmonella spp	ausente/25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	Valor
Humedad	48-52%
Materia Grasa	38-42%
Sólidos no grasos	mín. 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

MASCARPONE QUESO BLANCO PASTEURIZADO GRASO. Ingredientes: **VER**
crema de leche, corrector de acidez: ácido cítrico. Contiene **leche** y sus **zuer**
derivados (incluida la lactosa). Contenido materia grasa mínima sobre **Velg**
extracto seco 80%. Conservar refrigerado entre 0 y +4°C. Consumir antes **gebru**
de: ver fondo. Una vez abierto, se recomienda de utilizar el producto en 2 **binne**
días. Valor nutricional de 100g de producto: Valor energético 1638 kJ/397 **100g: l**
kcal, Grasas 41g, de las cuales ácidos grasos saturados 29g, Hidratos de **29g. Kc**
carbono 2,1g, de los cuales azúcares 2,1g, Proteínas 5,9g, Sal 0,34g.
1% DE MG
correcteur **CEME DE AUMENTER** **Produce**

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	120 días
Código EAN 13	8033706070550
Código EAN 14	08033706070550
Unidades por caja	6
Medidas del producto	114x114x84 mm
Medidas de la caja	240x335x105 mm
Cajas por palet	180
Cajas por capa	10
Peso neto unidad	500g
Peso bruto unidad	540g

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
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. Una vez abierto se recomienda su consumo en dos días

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		