



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                                                                                                                                                                                                                           |  |                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO:</b> Queso Mozzarella "Carlota da Spiga" Picada 6x1kg                                                                                                                                                         |  | <b>Revisión:</b> 18/09/2020                        |
| <b>Dirección de producción</b> Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)                                                                                                                                       |  | <b>Fecha:</b> 13/07/2018                           |
| <b>INGREDIENTES:</b> Leche de vaca pasteurizada, agua, almidón, sal, aceite vegetal (Palma), proteína de la leche, conservante (E-202), colorante (E-160a), fécula (2%), cuajo, cultivos lácticos. Origen de la leche: UE |  | <b>Sello de salubridad</b> ES<br>40.074706/T<br>CE |
| <b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO:</b><br>Queso mozzarella picada (70% mozzarella y 30% análogo) con 40% M.G.E.S y presentada en bolsa de 1 kg                                                                                      |  | <b>REF SPIGA:</b><br><br>N101                      |
|                                                                                                                                                                                                                           |  | <b>Proveedor:</b><br><br>Spiga                     |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Propiedad   | UOM     | Máximo  | Método |
|-------------|---------|---------|--------|
| Enteró's    | cfu/g   | <500    | ID 173 |
| Moho        | cfu/g   | <100000 | ID 278 |
| Levaduras   | cfu/g   | <100000 | ID 278 |
| Salmonella  | cfu/25g | 0       | ID 26  |
| Listeria m. | cfu/25g | 0       | ID 309 |

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

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

|         |   | Normal | Método        |
|---------|---|--------|---------------|
| M.G.E.S | % | 40     | ISO 1735/IDF5 |

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

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Típico de la mozzarella  
Consistencia: Firme, fácil de cortar  
Color: Blanco crema

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

|                         |      |       |
|-------------------------|------|-------|
| Valor calórico          | kJ   | 264   |
|                         | kcal | 303,9 |
| Proteínas               | g    | 18,10 |
| Grasas                  | g    | 23    |
| de las cuales saturadas | g    | 13,8  |
| Sal                     | g    | 1,43  |
| Carbohidratos           | g    | 6,91  |
| de los cuales azúcares  | g    | 0,06  |

### DATOS EN EL PRODUCTO

