



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Scamorza affumicata "LA DARIA" 6x200gr		Revisión: 14/09/2020
Dirección de producción: Via Nemesiano zona PIP 76123 ANDRIA (BT)		Fecha: 22/03/2018
INGREDIENTES: Leche pasteurizada de vaca, sal, coagulante microbico de la leche, corrector de acidez: ácido cítrico . Ahumado natural de virutas de madera de haya. País de origen de la leche: Italia. País de transformación: Italia		Sello de salubridad: IT N7Q2Y CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: La scamorza ahumada es un requesón duro estirado con ahumado natural, de agradable sabor, color ámbar y estructura compacta. Tiene un olor y sabor a humo característico. Esta envasado al vacío de 200 gr. de peso por unidad.		REF SPIGA: SC200
		PROVEEDOR: 00049

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Salmonella	cfu/25g	Ausente
Listeria m.	cfu/25g	Ausente
E.Coli	cfu/g	<100
Stafilococos aure.	cfu/g	<100

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Normal
PH	5,8

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Forma de pera que al parecer, adquiere después de darle forma de bola y atarlo por el 'cuello' con una cuerda.

Sabor: Suave, ahumado y ligeramente salado. Corteza fina y comestible.

Olor: Ahumado de virutas de madera de haya natural.

Consistencia: Estructura compacta, fibrosa y ligeramente elástica.

Color: Corteza amarillo tostado, ámbar. Interior amarillo pajizo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Parámetro	U.M.	Valor
Valor calórico	kJ	1172
	kcal	281
Proteínas	g	26,11
Grasas	g	19,3
de las cuales saturadas	g	13,8
Sal	g	2,32
Carbohidratos	g	0,8
de los cuales azúcares	g	0,8

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

DATOS EN EL PRODUCTO

SCAMORZA AFFUMICATA SOTTOVUOTO 200 GR

Información Nutricional (100g)

Valor energético	281kcal 1172kj
Grasas	19,3g
de las cuales ácidos grasos saturados	13,8g
Hidratos de Carbono	0,8g
de los cuales azúcares	0,8g
Proteínas	26,11g
Sal	2,32g

QUESO DE PASTA HILADA

INGREDIENTES: LECHE
pasteurizada de vaca, sal,
cuajo.

Ahumado con virutas
naturales

Corrector de acidez: E330

Origen de leche: UE

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	60 días
Código EAN 13	8032644503595
Código EAN 14	08032644503595
Unidades por caja	6
Medidas del producto	ø 60x100mm
Medidas de la caja	75x235x300mm
Cajas por palet	260
Cajas por capa	13
Peso neto unidad	200 gr.
Peso bruto unidad	200 gr.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío a temperatura máxima 4°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