



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Ricotta vaschetta TREVISANALAT 6x250 g		Revisión: 05/08/2020
Dirección de producción Via Roma 109, 31023 RESANA (TV) ITALIA		Fecha: 11/04/2017
INGREDIENTES: Suero de leche pasteurizada, crema de leche de vaca, sal, corrector de acidez: ácido láctico . Origen de la leche: País de la UE		Sello de salubridad IT 11 44 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:		REF SPIGA: TRE103
Queso Ricotta de 250g envasado en tarrina de plástico		Proveedor 00012

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo	Método
Recuento total en placa	cfu/g	1000	ISO 1355:2002
Levaduras	cfu/g	<10	ISO 21527:2008
Moho	cfu/g	<10	ISO 21527:2008
Staphylococcus aureus	cfu/g	<10	UNI EN ISO 6888:2004
Enterobact./coliformen	cfu/g	<10	ISI 4831:2006
Estericchia coli	cfu/g	<10	ISO 16649:2001
Salmonella spp.	cfu/25g	Ausente	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Ausente	ISO 11290:96

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	U.M	Promedio	Tolerancia	Método
Humedad	%	82	78-83	Interno
Contenido materia seca	%	18	17-22	Cálculo
Grasa en materia seca	%	23	23-40	Cálculo
Humedad en materia seca	%	12	11-13	Cálculo
PH		6,2	6-6,3	Val. potenciométrica
Aw		0,989	0,987-0,99	ISO 21807:2004

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Delicado, agradable.

Olor: Agradable, fresco

Consistencia: Estructura homogénea, cremosa y compacta

Ausencia de olores y sabores extraños.

Color: Blanco puro

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor Energético	kJ	765
	kcal	485
Agua	g	83
Grasas	g	16
de las cuales saturadas	g	12
Hidratos de Carbono	g	3,3
de los cuales azúcares	g	3,2
Proteínas	g	6,9
Sal	g	0,36

DATOS EN EL PRODUCTO

Ingredientes: suero de leche pasteurizada, crema de leche de vaca, sal, corrector de acidez: ácido láctico. Mantener refrigerado: 0/4°C.

ENERGIA - ENERGY - ÉNERGIE - ENERGIE - ENERGIE - VALOR ENERGÉTICO: 765 KJ - 185 Kcal • GRASSI - FAT - MATIÈRES GRASSES - VETTEN - FETT - GRASAS: 16 G; DI CUI ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH SATURATES - DONT ACIDES GRAS SATURÉS - WAARVAN VERZADIGDE - DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - DE LAS CUALES SATURADAS: 12 G • CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - GLUCIDES - KOOLHYDRATEN - KOHLENHYDRATE - HIDRATOS DE CARBONO: 3,3 G; DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS - DONT SUCRES - WAARVAN SUIKERS - DAVON ZUCKER - DE LOS CUALES AZÚCARES: 3,2 G • PROTEINE - PROTEIN - PROTÉINES - EIWITTEN - EWEI - PROTEÍNAS: 6,9 G • SALE - SALT - SEL - ZOUT - SALZ - SAL 0,36 G

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	45 días desde fecha producción
Código EAN 13	8002732102603
Código EAN 14	8002732002606
Unidades por caja	6
Medidas del producto	Ø110x60 mm
Medidas de la caja	230x390x75 mm
Cajas por palet	120
Cajas por capa	10
Peso neto unidad	250 grs
Peso bruto unidad	260 grs

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 0°C y 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 secos		