



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Mozzarella barra SPIGA 2,3 kg (40% M.G/E.S.)		Revisión: 28/03/2016
		Fecha: 20/02/2015
Dirección de producción	Belgomilk cvba. Melkerijstraat, 10 8920 LANGEMARK (BELGICA)	Sello de salubridad
INGREDIENTES:	LECHE de vaca pasteurizada (98,552%), sal (1,4%), fermentos lacteos (0,003%, cuajo microbiológico (0,014%), Agente E509 (0,031%).	REF : 03006

DESCRIPCIÓN PRODUCTO:

Queso Mozzarella envasado en barra de peso fijo de 2,3 kgs. (apto para dietas vegetarianas)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Typical	Máximo	Método
Enterobacteriaceae	cfu/g	100	1000	ISO 21528-2
Levaduras y mohos	cfu/g	100	1000	ISO 6611
Salmonella	/25 g	Ausente	Ausente	ISO 6579

Propiedad	UOM	n	c	m	M	Método Test
Escherichia coli	cfu/g	5	2	10	100	ISO 16654
Staphylococcus aureus	cfu/g	5	2	10	100	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes	/25 g	5	0	ausente	ausente	AFNOR BRD 07/04-09/98

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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Propiedad	Target min	Target Max	Limit min	Limit Max	UOM	Método Test
Milkfat (Mat.grasa)	21,5	22,5	20,6	24	%	ISO 3433
Extracto seco	51,5	52,5	51	55	%	ISO 5534
Mat.Grasa en extracto seco	42	43	40	45	%	Cálculo
Sal	1	1,5	0,9	1,8	%	ISO 1738
pH	5,25	5,4	5,1	5,6		ISO 7238

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉCTICAS

Sabor: Fresco, tierno, ligeramente ácido
 Consistencia: Firme, fácil de cortar
 Apariencia del corte: Fibroso y terminado
 Color fresco: Uniformemente blanco/crema y sin corteza

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calorico	kj	1257,5
	Kcal	302,5
Proteinas (g)	g	25 %
Grasas	g	22,5 (%)
de los cuales grasas saturadas	g	15 %
Sal	g	1,4 %
Carbohidratos	g	0%

carbohidratos de los cuales azúcares:	g	0 %
Colesterol	Mg	n.b.
Sodio clorídrico	g	0
Calcio	Mg	n.b.

n.b. = no aplicable

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días desde producción
Código EAN 13	5413721602296
Código EAN 14	no tiene
Unidades por caja	4
Medidas del producto	9 cms x 8 cms x 28 cms (ancho x alto x largo)
Medidas de la caja	29 cms x 6,5 cms x 40 cms (ancho x alto x largo)
Cajas por palet americano (1,00x 1,20 mts)	200
Cajas por capa	10
Peso neto unidad	2,38 Kg
Peso bruto unidad	2,41 kg

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a la leche y a la lactosa y alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2°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	<input checked="" type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No
2.- Huevos o derivados	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	<input checked="" type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No
Trigo	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Centeno	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Kamut	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Avena	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Cebada	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Espelta	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
4.- Crustáceos o derivados	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
5.- Pescado o derivados	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
6.- Cacahuets o derivados	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
7.- Soja o derivados	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	<input checked="" type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No
Almendras	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Avellana	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Nuez	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Anacardo	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Nuez Pecana	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Nuez de Brasil	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Pistacho	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Nuez de macadamia	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
9.- Apio o derivados	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
10.- Mostaza o derivados	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
11.- Semillas de sésamo o derivados	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
12.- Lupino o derivados	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
En caso afirmativo, especificar		

Lipasa

Microbial	<input type="checkbox"/>
Animal	<input type="checkbox"/>
No se usa	<input checked="" type="checkbox"/>

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
2.- Colorantes (E100-E180)	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
3.- Conservantes	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
4.- Colorantes Azo	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
5.- Colorantes artificiales	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
6.- Conservantes (E200-E297)	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
7.- Aromas	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
8.- Aromas artificiales	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
9.- Edulcorantes artificiales	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
10.- Aspartamo (E951)	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
11.- Benzoatos (E210-E213)	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
13.- Glutamato	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
14.- Levadura (añadido)	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
15.- Maíz o derivados del maíz	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No

Este producto es adecuado para:

Veganos	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Celiacos (sin glucosa)	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Vegetariano lacteo	<input checked="" type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No

GMO

Es el producto non-GMO	<input checked="" type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No
------------------------	--	-----------------------------

Se puede producir como:

Kosher	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Super Kosher	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
Halal	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
--	-----------------------------	--

¿Los frutos secos y/o semillas de sesamo van por la misma línea de producción?	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
--	-----------------------------	--

¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	<input type="checkbox"/> Si	<input checked="" type="checkbox"/> No
--	-----------------------------	--

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

- > Tipo de nuez o semilla de sesamo
- > Estado de la nuez, semilla o aceite
- > Estado de los ingredientes o del procesado
- > Indica si es posible contaminación de nuez o frutos