



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

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

<b>Población de destino:</b>	Consumidor final en general, salvo alérgicos a la leche y a la lactosa y alguno de sus ingredientes.
<b>Condiciones de conservación y transporte:</b>	Mantener en frío entre 2°C y 4°C
<b>Sistema para identificar el producto:</b>	Por Lotes
<b>Modo de empleo:</b>	Producto listo para su consumo.
<b>Posible uso incorrecto:</b>	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