

FICHA n.º 1
Fecha de emisión: 26/10/2020
Fecha de revisión 01: 28/11/2024

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: BURRATINA SIN CABEZA CONGELADA
SELLO CE: IT S9G1Y CE
PESO NETO: 125 g
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / SHELF-LIFE PRODUCT: 12 meses / 12 months
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Queso de pasta filada con forma de «saco» que contiene una mezcla de pasta filada <i>blanda</i> , desmenuzada en pequeños trozos, y <i>nata</i> .



INGREDIENTES			INGREDIENTES		
NOMBRE	PAÍS DE ORIGEN	% COMPOSICIÓN	NOMBRE	PAÍS DE ORIGEN	% COMPOSICIÓN
LECHE PASTEURIZADA	ITALIA	74,56 %	PASTEURIZADA LECHE	ITALIA	74,56 %
PANNA UHT	ITALIA	25 %	NATA UHT	ITALIA	25 %
OFERTA	ITALIA / UE	0,33 %	SAL	ITALIA / UE	0,33 %
A. LATTICO	ITALIA /UE	0,1 %	ÁCIDO LÁCTICO	ITALIA /UE	0,1 %
CUAGLO	ITALIA/UE	0,01 %	CUJO	ITALIA/UE	0,01 %

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
FORMA: regular, redondeada, con forma de saco, con o sin cierre apical	FORMA: regular, redondeada, con forma de saco, con o sin cierre apical
SUPERFICIE EXTERNA E INTERNA: lisa, compacta por fuera, cremosa por dentro	SUPERFICIE EXTERNA E INTERNA: lisa, compacta por fuera, cremosa por dentro
SABOR: delicado y fresco, sabor típico de la leche	SABOR: delicado y fresco, sabor típico de la leche
OLOR: típico de la leche	OLOR: típico de la leche
COLOR: blanco	COLOR: blanco

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g de producto REG. UE 1169/2011		VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100 g de producto (Reglamento (UE) n.º 1169/2011)	
PARÁMETROS	VALORES	PARÁMETROS	VALOR MEDIO
ENERGÍA	881 KJ 212 kcal	VALOR ENERGÉTICO	881 kJ 212 kcal
GRASAS	17 g	GRASAS	17 g
DE LOS CUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	12 g	DE LOS CUALES SATURADOS	12 g
HIDRATOS DE CARBONO	0,8 g	HIDRATOS DE CARBONO	0,8 g
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,8 g	DE LOS CUALES AZÚCARES	0,8 g
PROTEÍNAS	14 g	PROTEÍNAS	14 g
VENTA	0,33 g	SAL	0,33 g

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICAS Y MICROBIOLÓGICAS (REG. UE 2073/2005)		CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, FÍSICAS Y MICROBIOLÓGICAS (REG. UE 2073/2005)	
PARÁMETROS	VALORES	PARÁMETROS	VALOR MEDIO
Escherichia coli	Límites legales de ufc/g	Escherichia coli	límites legales de ufc/g

FICHA n.º 1
Fecha de emisión: 26/10/2020
Fecha de revisión 01: 28/11/2024

ESTAFILOCOCOS COAGULASOS POSITIVOS	límites legales de ufc/g	ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	límites legales de ufc/g
SALMONELLA SPP.	No detectable en 25 g	SALMONELLA SPP.	No detectable en 25 g
LISTERIA m.	No detectable en 25 g	LISTERIA m.	No detectable en 25 g

Identificación del lote: 212 34851	2 = última cifra del año; 12 = mes de producción; 348 = día de producción según el calendario juliano; 51 = semana según el calendario juliano + 1.	Identificación del lote: 212 34851	2 = último dígito del año; 12 = mes de producción; 348 = día de producción según el calendario juliano; 51 = semana según el calendario juliano + 1.
OGM: Reg. CE 1829-1830 de 2003;	Todos los productos están libres de OMG	OGM: según el Reglamento (CE) n.º 1829-1830 de 2003	Todos los productos están libres de OMG
RADIACIÓN IONIZANTE	El producto no ha sido sometido a tratamiento con radiaciones ionizantes	RADIACIÓN IONIZANTE	El producto no está sujeto a tratamiento con radiación ionizante
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	-18 °C	ALMACENAMIENTO	-18 °C

ALÉRGENOS: Cumplimiento de la Directiva 2003/89/CE y del Reglamento UE 1169/11 y sus modificaciones e integraciones posteriores			ALÉRGENOS: Cumple con la Directiva 2003/89/CE y el Reglamento UE 1169/11, en su sus modificaciones y adiciones		
Lista de alérgenos presentes	Sí	No	Lista de alérgenos presentes	Sí	no
Cereales que contienen gluten		x	Cereales que contienen gluten		x
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x	Crustáceos y productos a base de crustáceos		x
Huevos y productos a base de huevos.		x	Huevos y productos derivados del huevo		x
Pescado y productos a base de pescado, excepto		x	Pescado y productos derivados del pescado, excepto		x
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x	Cacahuets y productos derivados		x
Soja y productos a base de soja		x	Soja y productos derivados		x
Café con leche y productos lácteos	x		Leche y productos lácteos	x	
Frutos secos		x	Frutos secos		x
Apio y productos a base de apio		x	Apio y productos a base de apio		x
Mostaza y productos a base de mostaza		x	Mostaza y productos a base de mostaza		x
Dióxido de azufre y sulfitos		x	Dióxido de azufre y sulfitos		x
Alubias y productos a base de alubias		x	Altramuz y productos derivados		x
Moluscos y productos a base de molluscos.		x	Moluscos y productos a base de moluscos		x

EMBALAJE PRIMARIO	TAMAÑO	EMBALAJE SECUNDARIO	NÚMERO DE UNIDADES	PALETIZACIÓN
Bandeja de PP + film termosellado	125 g (2 uds.)	caja de cartón	8 bandejas	12 cajas por capa* 11 capas

Todos los envases utilizados son aptos para el contacto con alimentos según el Reglamento UE 10/2011; Reglamento UE 1935/2004

EMBALAJE ANTES	UNIDAD	EMBALAJE SECUNDARIO	NÚMERO DE PIEZAS	PALETIZACIÓN
Bandeja de PP + film termosellado	125 g (2 uds.)	cartón	8 bandejas	12 cajas por capa* 11 capas

Todos los envases utilizados son aptos para el contacto con alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 10/2011 y el Reglamento (UE) n.º 1935/2004

DESTINO DE USO	Producto destinado al consumo humano general. Se precisa que el producto no está destinado a categorías particulares de consumidores. (véase ALÉRGENOS más arriba)	DESTINO DE USO:	Producto de consumo humano masivo. Cabe señalar que el producto no está destinado a categorías particulares de consumidores. (véase la declaración sobre alérgenos más arriba)
----------------	--	-----------------	--

FICHA n.º 1
Fecha de emisión: 26/10/2020
Fecha de revisión 01: 28/11/2024

Indicaciones: El producto congelado debe conservarse a una temperatura de -18 °C y consumirse antes de la fecha de caducidad. El producto precintado debe descongelarse en el frigorífico a +4 °C durante aproximadamente 12 horas y conservarse a +4 °C. Consumir el producto precintado en un plazo de 5 días a partir de la fecha de descongelación. NO RECONGELAR. Una vez abierto el envase, consumir el producto en un plazo de 24 horas.

Instrucciones: El producto congelado debe conservarse a -18 °C y consumirse antes de la fecha de caducidad. El producto precintado debe descongelarse en el frigorífico a +4 °C durante aproximadamente 12 horas y conservarse a +4 °C. Consuma el producto precintado en un plazo de 5 días tras la descongelación. NO VOLVER A CONGELAR. Una vez abierto el envase, consuma el producto en un plazo de 24 horas.