

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

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: STRACCIATELLA CONGELADA
SELLO CE: IT S9G1Y CE
PESO NETO: 500 g
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / SHELF-LIFE PRODUCT: 12 meses / 12months
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Queso de pasta filada blanda, desmenuzado en pequeñas hebras, y <i>nata</i> .



INGREDIENTES			INGREDIENTES		
NOMBRE	PAÍS DE ORIGEN	% COMPOSICIÓN	NOMBRE	PAÍS DE ORIGEN	% COMPOSICIÓN
LECHE PASTEURIZADA	ITALIA	74,56 %	LECHE PASTEURIZADA	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: hebras suaves y finas	FORMA: HILOS SUAVES Y FINOS
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 (Reglamento (UE) n.º 1169/2011)		VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g de producto REG. UE 1169/2011	
PARÁMETROS	VALORES	PARÁMETROS	VALOR MEDIO
ENERGÍA	961 kJ 232 kcal	VALOR ENERGÉTICO	961 kJ 232 kcal
GRASAS	20 g	GRASAS	20 g
DE LOS CUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	14,25 g	DE LOS CUALES SATURADOS	14,25 g
HIDRATOS DE CARBONO	1,0 g	HIDRATOS DE CARBONO	1,0 g
DE LOS CUALES AZÚCARES	1,0 g	DE LOS CUALES AZÚCARES	1,0 g
PROTEÍNAS	12 g	PROTEÍNAS	12 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
ESTAPILOCOCOS 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

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

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 DEL 2003;	Todos los productos están exentos de OGM	OGM: según el Reglamento CE 1829 - 1830 de 2003	Todos los productos están libres de OGM
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	En el frigorífico entre 0 y +4 °C	ALMACENAMIENTO	En el frigorífico entre 0 y +4 °C

ALÉRGENOS: Cumplimiento de la Directiva 2003/89/CE y del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y sus modificaciones e integraciones			ALÉRGENOS: Cumple con la Directiva 2003/89/CE y el Reglamento UE 1169/11, en su 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 pesqueros, 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
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 de lupino y productos a base de alubias de lupino		x	Altramuz y productos derivados		x
Moluscos y productos a base de moluscos.		x	Moluscos y productos a base de moluscos		x

EMBALAJE PRIMARIO	TAMAÑO	EMBALAJE SECUNDARIO	NÚMERO DE UNIDADES	PALETIZACIÓN
Bandeja de PP + film termosellado	500 g	Bandeja de 500 g	16 bandejas de poliestireno	6 paquetes por capa 9 paquetes por altura
Todos los envases utilizados son aptos para el contacto con alimentos según el Reglamento UE 10/2011; Reglamento UE 1935/2004				

EMBALAJE ANTERIOR	UNIDAD	EMBALAJE SECUNDARIO	NÚMERO DE UNIDADES	PALETIZACIÓN
Bandeja de PP + film termosellado	500 g	Bandejas de 500 g	16 bandejas por caja de cartón	6 paquetes por capa 9 paquetes por altura
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 de 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)
----------------	--	-----------------	--