

|                                     |
|-------------------------------------|
| FICHA n.º 1                         |
| Fecha de emisión: 26/10/2020        |
| Fecha de revisión 01:<br>09/10/2023 |

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



| 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 %        |
| AROMA DE HUMO      |                |               | SABOR A HUMO       |                |               |

| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS                                             | CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS                                             |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| FORMA: regular, redondeada                                                 | FORMA: regular, redondeada, con forma de bolsa                             |
| SUPERFICIE EXTERNA E INTERNA: lisa, compacta por fuera, cremosa por dentro | SUPERFICIE EXTERNA E INTERNA: lisa, compacta por fuera, cremosa por dentro |
| SABOR: sabor clásico ahumado con un toque cremoso y aroma a humo           | SABOR: sabor clásico a ahumado con un toque de cremosidad y aroma a humo   |
| OLOR: típico de la leche                                                   | OLOR: típico de la leche                                                   |
| COLOR: ámbar                                                               | COLOR: ámbar                                                               |

| 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<br>212 kcal | VALOR ENERGÉTICO                                                                        | 881 kJ<br>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 |
| ESTAFILOCOCOS COAGULASOS POSITIVOS                                      | límites legales de ufc/g | ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS                                       | límites legales de ufc/g |

|                              |
|------------------------------|
| FICHA n.º 1                  |
| Fecha de emisión: 26/10/2020 |
| Fecha de revisión 01:        |
| SALMONELLA SPP. 09/10/2023   |
|                              |

No detectable en 25 g

SALMONELLA SPP.

No detectable en 25 g

|                                     |                       |             |                       |
|-------------------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|
| FICHA n.º 1                         |                       |             |                       |
| Fecha de emisión: 26/10/2020        |                       |             |                       |
| Fecha de revisión 01:<br>09/10/2023 |                       |             |                       |
| 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 DEL 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 versión y complementadas |    |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 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                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------|--------------------|------------------------------|
| Bote de PP + film termosellado                                                                                                | 125 g  | Caja de cartón      | 8 tarros           | 12 cajas por capa * 18 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               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------|------------------|----------------------------|
| Vaso de PP + film termosellado                                                                                                                              | 125 g  | cartón              | 8 vasos          | 12 cajas por capa*18 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. (véanse ALÉRGENOS mencionados anteriormente) | 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) |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| CERTIFICACIONES DE LAS QUE DISPONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BRC - IFS - BIOLÓGICO - IGP |
| Indicaciones: El producto congelado debe conservarse a una temperatura de -18 °C y consumirse antes de la fecha de caducidad. El producto sellado debe descongelarse en el frigorífico a +4 °C durante unas 12 horas y conservarse a +4 °C. Consumir el producto sin abrir en un plazo de 5 días a partir de la fecha de descongelación. NO VOLVER A CONGELAR. Una vez abierto el envase, consumir el producto en un plazo de 24 horas. |                             |

|                                     |
|-------------------------------------|
| FICHA n.º 1                         |
| Fecha de emisión: 26/10/2020        |
| Fecha de revisión 01:<br>09/10/2023 |

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 unas 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 VOLVER A CONGELAR. Una vez abierto el envase, consumir el producto en un plazo de 24 horas