

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

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT NAME: FIORDILATTE FROZEN 125 g
PESO NETO / NET WEIGHT: 125 g
CÓDIGO EAN / CODICE EAN: a acordar con el cliente
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / SHELF-LIFE PRODUCT: 12 MESES / 12 MONTHS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION: Queso de pasta filada de forma esférica. / <i>Spherical string cheese.</i>



INGREDIENTES		INGREDIENTES	
NOMBRE	PAÍS DE ORIGEN	NOMBRE	PAÍS DE ORIGEN
LECHE PASTEURIZADA	ITALIA	PASTEURIZADA LECHE	ITALIA
SAL	ITALIA / UE	SAL	ITALIA / UE
FERMENTOS LÁCTEOS	ITALIA /UE	LÁCTICOS FERMENTOS	ITALIA / UE
CUAGLO	ITALIA/UE	CUJO	ITALIA / UE

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
FORMA: forma esférica compacta y suave	FORMA: forma esférica compacta y suave
SUPERFICIE EXTERNA E INTERNA: lisa, compacta	SUPERFICIE EXTERNA E INTERNA: lisa, compacta
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 100 g de producto REG. UE 1169/2011	
PARÁMETROS	VALORES	PARÁMETROS	VALOR MEDIO
ENERGÍA	1013 kJ 244 kcal	VALOR ENERGÉTICO	1013 kJ 244 kcal
GRASAS	19 g	GRASAS	19 g
DE LOS CUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	13 g	DE LOS CUALES SATURADOS	13 g
HIDRATOS DE CARBONO	1 g	HIDRATOS DE CARBONO	1 g
DE LOS CUALES AZÚCARES	<0,5 g	DE LOS CUALES AZÚCARES	<0,5 g
PROTEÍNAS	17 g	PROTEÍNAS	17 g
SAL	0,25 g	SAL	0,25 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 COAGULASA POSITIVOS	límites legales de ufc/g	ESTAPHILOCOCOS 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: 09/10/2023

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.	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 exentos de OMG	OGM: según el Reglamento CE 1829-1830 de 2003	Todos los productos están libres de OMG
RADIACIÓN IONIZANTE	El producto no está sujeto 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	CONSERVACIÓN	En el frigorífico entre 0 y +4 °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, 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 derivados 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 derivados de la 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 y productos a base de alubias		x	Lupino 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
Bote de PP + Lámina termosellada	125 g	Caja de cartón	24 tarros	8 por base* 10 por altura
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 UNIDADES	PALETIZACIÓN
Vaso de PP + film termosellado	125 g	cartón	24 tarros	8 para la base* 10 para la altura
Todo el embalaje utilizado es apto 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 específicas de consumidores. (véase «ALÉRGENOS» más arriba)	DESTINO DE USO:	Producto de consumo humano masivo. Cabe señalar que el producto no está destinado a categorías específicas de consumidores. (véase la declaración sobre alérgenos más arriba)
----------------	---	-----------------	---

CERTIFICACIONES DE LAS QUE DISPONEMOS	BRC - IFS - ECOLÓGICO - IGP
---------------------------------------	-----------------------------