

FICHA TECNICA



PRODUCTO 370

PROVOLA AFFUMICATA GR.185E

IDENTIFICACIONE PRODUCTO	
Descripción	Queso fresco a pasta hilada
Ingredientes	Leche pasteurizada, sal, fermentos lacticos, cuajo. Ahumada con madera aromatica
Tratamientos térmicos	Elaborado con leche tratada térmicamente (pasteurizada)
PAYS DE ORDEÑO	UE
PAYS DE TRANSFORMACION	ITALIA
Métodos de conservación	Mantener a max + 4 °C
Características de la envoltura	Al vacio con film plastico termosellado
Embalaje Ean	8006763001713
Ean	8006763003700
Planta de producción	IT 19 497 CE

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Típica de la provola formada a mano, la piel muestra signos de ahumado de la madera
Sabor	Equilibrio armónico entre el dulzor del queso y el sabor del ahumado
Textura	Compacto pero suave, sin ojos
Color	Color blanco pajizo

PARÁMETROS QUÍMICOS FÍSICOS MICROBIOLÓGICOS	
Composición media	Valores medios expresados en gramos por 100 gramos de producto
Humedad (%)	46 - 54
pH	4.9 - 5.5
Grasa tal cual (%)	18 - 22
NaCl (%)	0.8 - 1.5
Enterobacteriaceae (sólo para la	De acuerdo con el Reg. CE 2073/05 y sus modificaciones posteriores.

leche fresca) - Staphylococcus aureus - Salmonella Spp. - Listeria Monocytogenes - Escherichia coli

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Carbohidratos (%)	<0.5
De los cuales, azúcares (%)	<0.5
Grasas (%)	18 - 22
De los cuales saturados (%)	14
Proteínas (%)	20 - 26
kcal	274
kJ	1140
NOTA :	Los rangos de los parámetros químico-físicos y nutricionales se refieren a valores medios, que varían en función de la oscilación fisiológica estacional de las características de la materia prima y, en consecuencia, del producto acabado.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Controles de calidad realizados	HACCP en todo el proceso de producción y en el producto terminado, de acuerdo con el REG CE n 853 de 2004 y sus modificaciones posteriores, el REG CE 2073 de 2005 y sus modificaciones posteriores y el REG CE 1881 de 2006 y sus modificaciones posteriores.
Ogm	Ausente
Alérgenos	Sí: Leche (lactosa). De conformidad con la Directiva CE 89/2003 y sus modificaciones posteriores, la Directiva CE 142/2006 y sus modificaciones posteriores y el Reglamento CE 1169/2011.
Gluten	Ausente
Formulación del lote	El lote se identifica mediante una doble codificación numérica que hace referencia a la fecha de producción y a la fecha de caducidad.

PALETIZACIÓN

Código de pedido	370105
Embalaje por caja de cartón	10
Piezas por paquete	1
Cajas por capas	26
Numero capas	7
Medidas caja cm	15,7 x 22,00 x 22,00
FECHA REVISION	Enero 2020