



FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL INFORMATION

PRODUCTO / PRODUCT					
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME:		Bandeja Selección Ciao Italia/ Ciao Italia Selection Assortment			
CATEGORÍA COMERCIAL/ COMMERCIAL CATEGORY:		Si/Yes			
REFERENCIA/ REFERENCE:		9008			
PRESENTACIONES / PRESENTATIONS :		235g			
CURACIÓN/ MATURED		Varias/ Various			
CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE:		100 días/ days			
PARTIDA ARANCELARIA/ CUSTOMS CODE:		Pecorino 04069063; Gran Spico: 04069069; Provolone: 04069073; Asiagro Presato: 04069089; Gorgonzola: 0406405000			
ORIGEN DE LA LECHE/ MILK ORIGIN		Italia/ Italy			
CARACTERÍSTICAS / SPECIFIC INFORMATION					
DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION:		Variedad de quesos envasados en atmósfera protectora y envase termosellado /Variety of cheeses packed in protective atmosphere and thermosealed tray			
INGREDIENTES / INGREDIENTS:		Queso Provolone: LECHE pasteurizada de vaca, sal y cuajo. /Queso Asiago Pressato: LECHE pasteurizada de vaca, sal y cuajo/Queso Gran Spico: LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo, conservador: E-1105 (Lisozima de HUEVO) / Queso Gorgonzola: LECHE entera pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, mohos de penicillium, sal y cuajo. / Queso Pecorino: LECHE termizada de oveja, sal, cuajo y fermentos lácticos. Provolone Cheese: Pasteurized cow's MILK, salt and rennet. / Asiago Pressato Cheese: Pasteurized cow's MILK, salt and rennet/Gran Spico Cheese: Pasteurized cow's MILK, salt, rennet, preservative: E-1105 (EGG Lysozyme) / Gorgonzola Cheese: Pasteurized whole cow's MILK, lactic ferments, penicillium molds, salt and rennet / Pecorino Cheese: Thermalized sheep's MILK, salt, rennet and lactic ferments.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS y NUTRICIONALES/ PHYSICAL AND CHEMICAL DATA- MICROBIOLOGICAL & NUTRITIONAL INFORMATION:					
Características físico-químicas / Physical-chemical data		Características microbiológicas / Microbiological data		Información nutricional (por 100g) / Nutritional information (per 100g)	
Extracto seco/ Dry extract		Provolone: 55% Asiago pressato:55-60% Gran spico: 68% Gorgonzola: 53% Pecorino: 68%	Coliformes/Coliforms	<1000 ufc/g	QUESO PROVOLONE: Valor energético/ Energy: : 1411KJ- 340 Kcal / Grasa/Fat: 26 g cuales saturadas/of which saturated: 18 g Hidratos de carbono/Carbohydrates: 0,9 g de los cuales azúcares/of which sugars: 0 g Proteínas/ Proteins: 26g Sal/Salt: 1,5g
MG/ES		Provolone: 44% Asiago pressato: 44% Gran spicco: 32% Gorgonzola: 55% Pecorino: 36%	Salmonella spp	Ausencia en 25g/ absence in 25g	QUESO ASIAGO PRESSATO: Valor energético/ Energy: 1648 kJ- 397 Kcal / Grasa/Fat: 33 g cuales saturadas/of which saturated: 23 g Hidratos de carbono/Carbohydrates: 1,1 g de los cuales azúcares/of which sugars: 0 g Proteínas/ Proteins: 24g Sal/Salt: 1,5g QUESO GRAN SPICO: Valor energético/ Energy: 1634 kJ- 393 Kcal / Grasa/Fat: 29 g cuales saturadas/of which saturated: 19 g Hidratos de carbono/Carbohydrates: 0 g de los cuales azúcares/of which sugars: 0 g Proteínas/ Proteins: 32 g Sal/Salt: 1,5 g
Humedad/ Humidity		Provolone: 45% Asiago pressato:40-45% Gran spicco: 32% Gorgonzola: 47% Pecorino: 32%	Escherichia coli	<100 ufc/g	QUESO GORGONZOLA: Valor energético/ Energy: 1413 kJ- 341 Kcal / Grasa/Fat: 29 g cuales saturadas/of which saturated: 19 g Hidratos de carbono/Carbohydrates: 0 g de los cuales azúcares/of which sugars: 0 g Proteínas/ Proteins: 20 g Sal/Salt: 1,9 g
pH		Gorgonzola: 5,5-6,8	Staphylococcus coagulasa +	<10 ufc/g	QUESO PECORINO: Valor energético/ Energy: 1683 kJ- 406 Kcal / Grasa/Fat: 34 g cuales saturadas/of which saturated: 23 g Hidratos de carbono/Carbohydrates: 0 g de los cuales azúcares/of which sugars: 0 g Proteínas/ Proteins: 25 g Sal/Salt: 4,7 g
aw		Gorgonzola: 0,952	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g/ absence in 25g	
* Datos facilitados por el proveedor, obtenidos de varios resultados analíticos. Pueden variar debido a la naturaleza del producto. / * Data provided by the supplier, obtained from the average of different results. They may vary due to the nature of the product.					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS :					
ASPECTO/ ASPECT:		Gran Spico: Duro, Liso, Amarillo Oscuro - Dorado./ Provolone: Compacto, Podría Presentar Ligera Descamación/ Pecorino: Amarillo Pálido./ Asiago Pressato: Liso Y Fino/ Gorgonzola: pasta blanca con vetas azul verdosas. Gran Spico: Hard, Smooth, Dark Yellow - Golden./ Provolone: Compact, It Could Present A Slight Peeling/ Pecorino: Pale Yellow./ Asiago Pressato: Smooth And Thin/ Gorgonzola: paste is white with blue-green streaks			
COLOR/ COLOUR:		Gran Spico: Blanco o amarillo pálido./ Provolone: Amarillo pálido./ Pecorino: Amarillo pálido./ Asiago Pressato: Amarillo pálido./Gorgonzola: la pasta es blanca con vetas azul verdosas. Gran Spico: White or pale yellow./ Provolone: Pale yellow./ Pecorino: Pale yellow./ Asiago Pressato: Pale yellow./Gorgonzola: paste is white with blue-green streaks			
TEXTURA/TEXTURE:		Gran Spico: Queso duro / Provolone: Blando / Pecorino: Queso duro / Asiago Pressato: Blando / Gorgonzola: Blando Gran Spico: Hard cheese/ Provolone: Soft/ Pecorino: Hard cheese/ Asiago Pressato: Soft/ Gorgonzola: Soft			
AROMA/SMELL:		Gran spico: suave /Provolone: Agradable, dulce/ Pecorino: Tostado; Asiago pressato: Suave y dulce/ Gorgonzola: agradable y apetitoso. Gran spico: mild but rich /Provolone: Pleasant , sweet/ Pecorino: Tosted; Asiago pressato: Mild and sweet/ Gorgonzola: nice and appetizing.			



SABOR/ FLAVOUR:	Gran Spico: suave / Provolone: Agradable, dulce/ Pecorino: Tostado, ligeramente salado; Asiago Pressato: Suave y dulce/ Gorgonzola: intenso. Gran Spico: mild but rich/ Provolone: Pleasant , sweet/ Pecorino: Tosted, slightly salted; Asiago Pressato: Mild and sweet/ Gorgonzola: intense.
------------------------	--

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN Y USO/ PREPATION AND USE

Mantener 15 min a temperatura ambiente antes de su consumo. Abrir 10 minutos antes de su consumo.
Before tasting, keep 15 min at ambient temperature. Open 10 minutes before consumption.

MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN/ DISTRIBUTION AND PRESERVING

Transporte refrigerado. Mantener entre 2°C/ 8°C
Transport refrigerated. Preserving: 2°C/ 8°C

DECLARACIÓN DE ALERGENOS / ALLERGEN DECLARATION

INGREDIENTES	Sí/Yes	No/ No	Trazas/ Traces
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados./ Cereals containing gluten – wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains		x	
Crustáceos y productos a base de pescado/ Crustaceans and products thereof		x	
Huevos y productos a base de huevo/ Eggs and products thereof	x (Queso Gran Spico)		
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof		x	
Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Peanuts and products thereof		x	
Soja y productos a base de soja/ Soya and products thereof		x	
Leche y sus derivados (incluido lactosa)/Milk and products thereof, including lactose	x		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)/ Nuts – almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut		x	
Apio y productos derivados/ Celery and celeriac and products thereof		x	
Mostaza y productos derivados/ Mustard and products thereof		x	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesame and products thereof		x	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a los 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre)			x
Altramuces y productos derivados a base de altramuces/ Lupin and products thereof		x	
Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusc and products thereof		x	

DECLARACIÓN DE NO-OGM / STATEMENT OF NON-OGM

Los productos de Spanish Cheese se elaboran sin la participación de ingredientes genéticamente modificados.

Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OMG y no necesitan ningún etiquetado específico.

Spanish Cheese products are produced without OMG, therefore they are not included within European Law, related to OGM, and they do not need special labelling.

INFORMACIÓN CLIENTES / CONSUMER INFORMATION

Dirigida a todo el público en general, excepto alérgicos a la leche y al huevo. Envasado en atmósfera protectora

No precisa tratamiento culinario previo. Tª óptima de consumo: 15-20°C.

Directed to the general public, except allergic to milk and egg. Packed in protective atmosphere

Does not require previous culinary treatment. Optimum consumption temperature: 15-20°C.

NORMATIVA APLICABLE (Productos lácteos /Productos cárnicos)/ APPLICABLE REGULATIONS (Dairy products/ Meat products)

Reglamento (CE) Nº852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto

Reglamento (CE) Nº853/2004 sobre las normas específicas de higiene de productos de origen animal y sus modificaciones

Reglamento 365/2010 de la Comisión, por el que se modifica el Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en productos lácteos líquidos pasteurizados y a Listeria monocitogenes en la sal de cocina.

Reglamento (CE) Nº2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones

RD 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor

Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos,

RD 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

Real Decreto 1801/2008 de 3 de Noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos



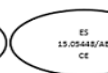
SPANISH CHEESE, S.L
Pol. Ind. Romica, C/5 bis Parc 294
02008- ALBACETE (España)
Tel: +34 967 25 41 90 info@spanish-cheese.com



Información Logística/ Logistic information					
UNIDAD DE VENTA/ UNIT					
Producto/ Product	Bandeja Selección Ciao Italia/ Ciao Italia Selection Assortment				
Formato/ Format	Pieza/Piece				
Referencia/ Reference	9008				
Peso neto (g)/ Net weight (g)	235				
Largo/ Length	24,4				
Ancho/ Width	15,9				
Alto/ High	2				
Diámetro/ Diameter	-				
Nº unidades por caja/ Units per box	8				
EMBALAGE/PACKAGING					
Peso neto caja (g)/ Box net weight (g)	1880				
Peso film y etiqueta (g)/ Film and label weight (g)	272				
Peso caja vacía (g)/ Carboard box weight (g)	151,7				
Peso bruto caja (g)/ Gross weight (g)	2303,7				
Largo caja (cm)/ Box length	21				
Ancho caja (cm)/ Box width	25				
Alto caja (cm)/ Box high	17				
PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETS					
Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	10				
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	10				
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet	100				
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	188				
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	230,37				
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	184,4				



SPANISH CHEESE, S.L
Pol. Ind. Romica, C/5 bis Parc 294
02008- ALBACETE (España)
Tel: +34 967 25 41 90 info@spanish-cheese.com



Códigos de barras producto/ Product barcodes

Producto/ Product	Bandeja Selección Ciao Italia/ Ciao Italia Selection Assortment				
Formato/ Format	Tabla				
Referencia/ Referencie	9008				
Peso neto/Net weight(g)	235g				
Marca/ Brand	CIAO ITALIA	ZANETTI			
EAN 13-fijo	8436025982281	8436025983516			
EAN 14-fijo Caja/ box	18436025982288	18436025983513			
EAN variable	-				

Foto del producto/ Product Pictures



Versión/Version 0

Fecha/Date: 21/07/2023

Departamento de calidad/Quality department