



Upfield S.L.U.
C/ Balmes, 268 5ª Planta 08006 Barcelona
B66502253

Última actualización:
08/06/2020

Especificaciones de producto

Producto: VIOLIFE Rallado con sabor a Mozzarella (Sin conservantes)

Especificaciones : Preparado alimentario con aceite de coco/ apto para vegetarianos en formato de 200g, 500g, 1kg, 2kg & 2,5kg. Producto cremoso, color amarillo claro y textura firme.

Declaración OMG: Este producto no contiene ni se produce a partir de organismos modificados genéticamente (OMG) de acuerdo al reglamento (EC) 1829/2003 y (EC) 1830/2003, no requiere etiquetado.

Ingredientes : Agua, Aceite de coco 24%, Almidón modificado*, Almidón, Sal marina, Aroma a Mozzarella, Extracto de Aceituna, Color: B-caroteno, Vitamina B12. *No confundir con OMG, no está modificado genéticamente.

Declaración vegana: Para su producción no se utilizan aditivos, excepto los citados en la lista de ingredientes. Además, los saborizantes no contienen ningún derivado animal (lácteos, huevos o productos apícolas)

Alérgenos: -

Certificaciones: KOSHER HALAL ORGANIC VEGAN BRC IFS ISO22000 ISO9001

Especificaciones fisicoquímicas & valores nutricionales por cada 100gr

Parámetro	Valor	Rango	Metodología
Energía (kJ / kcal)	1247/298	288 - 308	Cálculo
Grasa (g)	24	23 - 25	Cálculo
De las cuales saturadas (g)	22	21 - 23	Cálculo
Carbohidratos (g)	21	20 - 22	Cálculo
De los cuales azúcares (g)	0		Cálculo
Proteínas (g)	0		Cálculo
Sal (g) (=SodioX2.5)	1.7	1.6 - 1.8	Cálculo
Vitamina B12 (µg)	2.5 (100% of RI)	2.4 - 2.6	Cálculo
Fibra (g)	0		Cálculo
Humedad (g)	52	51 - 53	Después de secar a 102°C

Alérgeno: x = presente - = no presente

1. Cereales que contienen gluten	-	5. Pescado	-	9. Apio	-	13. Moluscos	-
2. Leche (& lactosa)	-	6. Nueces	-	10. Mostaza	-	14. Dióxido de azufre y sulfitos	-
3. Huevo	-	7. Cacahuetes	-	11. Sésamo	-		

4. Soja	-	8. Crustáceos	-	12. Altramuz	-	(>10 mg/kg)
---------	---	---------------	---	--------------	---	-------------

Análisis microbiológico

Parámetro	Objetivo	Metodología
Recuento total de placas a 37 ⁰ [cfu/g]	<10 ⁴	AFNOR n° BIO 12/35 – 05/13
Levaduras y mohos [cfu/g]	<10	AOAC RI 041001
St. Aureus [cfu/g]	<10 ²	AFNOR n° BIO 12/28 – 04/10
Clostridios reductores de sulfito [cfu/g]	<10	ISO 15213 : 2003
Coliformes [cfu/g]	<10	AFNOR n° BIO 12/17 – 12/05
E. Coli [cfu/g]	<10	AFNOR n° BIO 12/13 – 02/05
Salmonela [cfu/125g]	absento	AFNOR n° BIO 12/16 – 09/05
Listeria spp [cfu/25g]	absento	AFNOR n° BIO 12/18 – 03/06
L. monocytogenes [cfu/25g]	absento	AFNOR n° BIO 12/18 – 03/06
Packaging :	Envasado en atmósfera protectora (CO2+N2) con PET/PE film apto para el envasado de alimentos conforme la normativa de la UE 10/2011.	
Trazabilidad :	Fecha de producción impresa en la bolsa.	
Apto para consumidores :	Todos los grupos de consumidores pueden consumir este producto.	
Uso previo:	El producto puede consumirse directamente sin calentamiento ni otro proceso de preparación previo.	
Almacenaje y transporte:	El producto debe almacenarse y transportarse a temperaturas entorno los 2-8°C. Temperatura recomendada de uso para gratinado, fundido, etc. Entre 4-6°C.	
Vida útil:	6 meses desde la fecha marcada en el envase, conservado sin abrir y a una temperatura entre 2-8°C. Una vez abierto consumir en 15 días.	
Legislación :	Unión Europea	