

## QUESO NATURAL

## GAMA DADOS

### MOZZAREL.PICADA 4x2KG

#### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Aspecto y sabor naturales

**FUNDIDO** uniforme

Mantiene una textura **ELÁSTICA** al enfriar, no se queda ACARTONADO

#### COMPOSICIÓN

Leche pasteurizada de vaca, sal, cuajo, fermentos **lácticos** y almidón de patata.

Origen de la leche: UE

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Dados 4x4	Amarfilado	Fresco, suave, láctico	Suave, láctico	Elástica

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

EST	MAT. GRASA	MAT. PROTEICA	SAL	pH
Mín. 51%	Mín. 20.6%	Mín. 22.0%	Mín. 0.9%	5.10 – 5.60

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

L. monocytogenes	Salmonella spp.	S. Coagulasa +	Enterobacteria	E.coli
Ausencia 25 g	Ausencia 25 g	< 100 ufc / g	< 1000 ufc / g	<10 ufc/g

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g)

Valor energético	1290 kJ /308 kcal
Grasas	22.5 g
de las cuáles saturadas	15.0 g
Hidratos de carbono	1.5 g
de los cuáles azúcares	0 g
Proteínas	25 g
Sal	1.4 g

## LEGISLACIÓN APLICABLE

De acuerdo a la Legislación Europea

## ALÉRGENOS

Listado de alérgenos según el Anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Cereales que contengan gluten y derivados: NEGATIVO	Frutos de cáscara y productos derivados: NEGATIVO
Crustáceos y productos a base de crustáceos: NEGATIVO	Apio y productos derivados: NEGATIVO
<b>Huevos y productos a base de huevo:</b> <b>POSITIVO</b> (puede contener trazas de proteína de huevo)	Mostaza y productos derivados: NEGATIVO
Pescado y productos a base de pescado: NEGATIVO	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: NEGATIVO
Cacahuets y productos a base de cacahuets: NEGATIVO	Dióxido de azufre y sulfitos: NEGATIVO
Soja y productos a base de soja: NEGATIVO	Altramuces y productos a base de altramuces: NEGATIVO
<b>Leche y sus derivados (incluidos la lactosa):</b> <b>POSITIVO</b>	Moluscos y productos a base de moluscos: NEGATIVO

## CONDICIONES FABRICACIÓN

Producto obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Tª UTILIZACIÓN	USO PREVISTO	
Refrigerado entre 3 y 8°C	Por seguridad alimentaria se recomienda trabajar a una Tª < 15°C	Consumo directo o cocinado	
FORMATO	MARCA COMERCIAL	PESO	VIDA ÚTIL
Dados 4x4 Envasado Atmósfera protectora	MONARC	1kg / 2kg	60 días
<b>NO APTO para personas alérgicas a la leche y sus derivados ni al huevo y sus derivados</b>			

## GARANTIZADO SIN OMG'S

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por el fabricante. No nos hacemos responsables de las posibles variaciones que pudiesen existir.