

## MOZZARELLA / FUNDENTE (70% / 30%)

### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Aspecto y sabor naturales

**FUNDIDO** uniforme

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

### COMPOSICIÓN

Queso Mozzarella 70% (**Leche** pasteurizada de vaca, sal, cuajo y fermentos **lácticos**), Preparado Lácteo Fundente 30% (Grasa vegetal (palma), queso (**leche**), agua, almidón modificado, proteínas de la **leche**, sal, estabilizante (E331), acidulante (E330), conservador (E202) y colorante (E160a)) y almidón de patata.

Origen de la leche: UE

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Hebras, rallado	Amarfilado/ Amarillo	Típico de los quesos utilizados	Típico de los quesos utilizados	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 +	Enterotoxina STF	E.coli
Ausencia 25 g	Ausencia 25 g	< 10 ufc / g	Ausencia 25 g	<100 ufc/g

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

Valor energético	1288 kJ / 307.5 kcal
Grasas	22.8 g
de las cuáles saturadas	14.5 g
Hidratos de carbono	6.3 g
de los cuáles azúcares	< 0.5 g
Proteínas	19.0 g
Sal	1.5 g

## LEGISLACIÓN APLICABLE

De acuerdo a la normativa alimentaria vigente en España y en la UE

## 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
Envasado Atmósfera protectora	ESTIL	1kg / 2kg	60 días

**NO APTO para personas alérgicas a la leche y sus derivados ni al huevo y sus derivados**

**GARANTIZADO SIN GLUTEN, SIN OMG'S Y SIN GRASAS VEGETALES HIDROGENADAS. ESTE PRODUCTO NO HA SIDO SOMETIDO A NINGÚN TRATAMIENTO DE RADIACIÓN IONIZANTE**