PREPARADO LÁCTEO PREMIUM GAMA RALLADOS

MOZZARELLA / FUNDENTE 50% / 50%)

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Aspecto y sabor naturales
FUNDIDO uniforme
Mantiene una textura **ELÁSTICA** al enfriar, no se queda ACARTONADO

COMPOSICIÓN

Queso Mozzarella 50% (**Leche** pasteurizada de vaca, sal, cuajo y fermentos **lácticos**), Preparado Lácteo Fundente 50% (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
50% (± 2%)	22.0% (± 2%)	13% (± 2%)	1.4% (± 0.2%)	5.10 – 6.10

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	1286 kJ / 307 kcal
Grasas	23.0 g
de las cuáles saturadas	14.0 g
Hidratos de carbono	9.5 g
de los cuáles azúcares	< 0.5 g
Proteínas	15.0 g
Sal	1.5 g

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com

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) Nº 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
Huevos y productos a base de huevo: POSITIVO (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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes: NEGATIVO	Dióxido de azufre y sulfitos: NEGATIVO
Soja y productos a base de soja: NEGATIVO	Altramuces y productos a base de altramuces: NEGATIVO
Leche y sus derivados (incluidos la lactosa): POSITIVO	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 8ºC	Por seguridad alimentaria se recomienda trabajar a una Tª < 15ºC	Consumo directo o cocinado

FORMATO	MARCA COMERCIAL	PESO	VIDA ÚTIL
Envasado Atmósfera protectora	ESTIL	2kg	60 días

NO APTO para personas alérgicas a la leche y sus derivados ni al huevo y sus derivados, ni para personas alérgicas a cualquiera de sus ingredientes.

GARANTIZADO SIN GLUTEN, SIN OMG´S (de acuerdo con los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003) Y SIN GRASAS VEGETALES HIDROGENADAS. ESTE PRODUCTO NO HA SIDO SOMETIDO A NINGÚN TRATAMIENTO DE RADIACIÓN IONIZANTE