

CREMAS DE QUESO

TIPO SALSA

SALSA C/QUESO CHEDDAR 2,2KG/UD
CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Soporta perfectamente el **CIZALLAMIENTO**. **NO** presenta **SEPARACIÓN** de fase líquida
 Perfectamente adaptada a procesos de **RELLENO**, soporta altas T^a. **NO** se **LICUA** ni se **DERRAMA**
 Perfectamente adaptada a todos los productos que requieren un proceso de **CONGELACIÓN**

COMPOSICIÓN

Agua, queso [20% (**leche** pasteurizada de vaca, cuajo, sal, corrector de acidez (E-575), endurecedor (E-509), conservador (E1105: procedente del **huevo**) y fermentos **lácticos**], nata (**leche**), queso Cheddar [5% (**leche** pasterizada de vaca, sal, fermentos **lácticos**, cuajo y colorante (E-160a)], almidón modificado, sal, estabilizantes (E-331, E-415), acidulante (E-330), conservador (E-202) y colorante (E-160a)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Ligeramente granuloso, fresco	Anaranjado	Agradable, suave, láctico, a queso	Láctico	Creмоса

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

EST	MAT. GRASA	MAT. PROTEICA	SAL	pH
20% (± 2%)	11.0% (± 2%)	4% (± 2%)	1.2% (± 0.2%)	5.00 (± 0.2)

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	526 kJ / 127 kcal
Grasas	11.0 g
de las cuáles saturadas	<0.5 g
Hidratos de carbono	3.0 g
de los cuáles azúcares	< 0.5 g
Proteínas	4.0 g
Sal	1.2 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
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
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
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 8°C		Por seguridad alimentaria se recomienda trabajar a una Tª < 15°C	Consumo directo o cocinado
FORMATO	MARCA COMERCIAL	PESO	VIDA ÚTIL
Envasado Termosellado	JUAN MARTÍNEZ	2,2 Kg / 4 Kg / 11Kg	180 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