QUESO NATURAL PRENSADO

**MOZZARELLA BLOQUE (2x3kg /CJ)**

# 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 y fermentos **lácticos**

Origen de la leche: UE

# CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**ASPECTO COLOR OLOR SABOR TEXTURA**

Sin corteza,

superficie lisa

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. Salmonella**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **monocytogenes** | **spp.** | **Coagulasa +** |  | |
| Ausencia 25 g | Ausencia 25 g | < 100 ufc / g | < 1000 ufc / g | <10 ufc/g |

**S. Enterobacteria E.coli**

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

Valor energético 1266 kJ / 302 kcal

Grasas 22.5 g

de las cuáles saturadas 15.0 g

Hidratos de carbono 0 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) 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 VARIABLE** | **VIDA ÚTIL** |
| Envasado al vacío | MONARC | 2,500 Kg aprox. | 180 días |

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

**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.