

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

MOZZARELLA RALLADA

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Queso de pasta hilada de leche de vaca pasteurizada, envasado bajo atmósfera protectora

Dimensiones: 4.2 mm

Peso neto: 2 kg.

INGREDIENTES

Mozzarella (Pasteurizada leche de vaca, sal, fermentos lácteos (incluida la lactosa), coagulante, regulador de la acidez:ácido cítrico), antiaglomerante: Fécula de patata.

ALÉRGENOS

Contiene leche

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	1231 KJ / 296 Kcal
Grasas	21 g
de las cuales saturadas	14.5 g
Hidratos de carbono	2.7 g
de los cuales azúcares	1 g
Fibra	0 g
Proteínas	24 g
Sal	1.1 g

USO

Destinado a la cocción. Para pizzas, puede utilizarse en horno transportador o de solera.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Organismo	Objetivo	Máximo
Extracto seco / peso total	50 – 52 %	49 – 54 %
Humedad / peso total	48 – 50 %	46 – 51 %
Materia grasa	20 – 22 %	
Materia grasa / extracto seco	40 – 42 %	40 – 45 %
NaCl	0,9 – 1,3 %	0,7 – 1,6 %
pH	5,2 – 5,5	5,0 – 5,6

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes	Abs / 25g	Abs / 25g
Salmonella spp	Abs / 25g	Abs / 25g
Estafilococos coagulasa +	<10/g	<100/g
Escherichia coli	<10/g	<100/g

CONSERVACIÓN

Conservación 4 °C ± 2

EMBALAJE

Peso neto:	2 kg.
Dimensión ext.:	350 x 325 mm
Tipo envase:	Film plástico
Marcado:	Denominación, N° lote, FLUO, T° conservación