

BLOQUE DE QUESO GOUDA 48 PLUS

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Queso Gouda 48%

Cantidad: 700 ml.

País de origen: Países Bajos

Origen de la leche: Países Bajos

INGREDIENTES

Leche de vaca pasteurizada, Sal, Fermentos lácticos, Coagulante

ALÉRGENOS

Contiene leche y sus derivados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	1450 KJ / 349 Kcal
Grasas	27.9 g
de las cuales saturadas	19.4 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	Trazas g
Fibra	0 g
Proteínas	23.5 g
Sal	1.9 g

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Estándares		Promedio	Mínimo	Máximo	Método Análisis
Humedad	%	43	41.5	44.5	ISO 5534
Contenido de grasa (extracto seco)	%	49	48	50	ISO 1735
Sal (sobre extracto seco)	%	3.25	2.8	3.8	ISO 8070
NaNO ₃	ppm			10	ISO 14673-2
pH		5.3	5.1	5.5	NEN 3775

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Organismo		n	c	m	M	Método Análisis
Coagulase positive staphylococci	cfu/g	5	2	10	100	ISO 6888-2
Listeria monocytogenes	25g	5	0	Ausente	Ausente	ISO 11290-1
Salmonella	25g	5	0	Ausente	Ausente	ISO 6579
Escherichia coli	cfu/g	5	2	10	100	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae	cfu/g			100	1000	ISO 21528-2
Mohos	cfu/g			100	1000	ISO 6611
Levaduras	cfu/g			1000	10000	ISO 6611

Basado en los estándares de muestreo de FrieslandCampina Cheese

n = número de unidades que abarca la muestra;

c = número máximo de unidades de muestra que dan valores entre m y M

CONSERVACIÓN

Temperatura almacenaje

Queso entero: 0-7°C

Queso envasado: 0-7°C

VIDA ÚTIL

Vida del producto sin abrir: 240 días

EMBALAJE

Peso bruto	3.185 kg.
Largo	300 mm
Ancho	100 mm
Alto	100 mm