

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

BLUE CHEESE DRESSING

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Una salsa espesa, cremosa con trocitos de queso azul visibles en el producto. Con sabor suave a queso azul con un toque de ajo y cebolla.

Cantidad: 2.27 kg

País de Origen: Reino Unido

INGREDIENTES

Aceite de colza, jarabe de glucosa-fructosa, agua, premezcla de queso azul (queso azul danés (**LECHE**) (2%), vinagre de espíritu, agua, aceite de colza, estabilizador (goma xantana), ajo seco, cebolla seca), vinagre de espíritu, yema de huevo pasteurizada, sal, almidón de maíz modificado, **LECHE** en polvo descremada, saborizante, estabilizador (goma xantana), conservante (sorbato de potasio), harina de **MOSTAZA**, perejil seco.

ALÉRGENOS

Para alérgenos, ver ingredientes en **NEGRITA**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	1864 kJ / 451 Kcal
Grasas	41.1 g
de las cuales saturadas	4.1 g
Hidratos de carbono	16.8 g
de los cuales azúcares	12.5 g
Fibra	0.3 g
Proteínas	1.6 g
Sal	2.9 g

INSTRUCCIONES DE USO

Salsa lista para usar. Ideal para ensaladas, también se puede usar como salsa o dip para muchos aperitivos.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Test	Frecuencia	Objetivo	Rango	Nota
Acidez (%)	Cada lote	=1.25	1.1 a 1.4	-
Dimensiones Espesor (mm)	Cada lote	=35	25 a 45	Viscosidad
pH	Cada lote	=3.5	0 a 3.6	-
Contenido Sal (%)	Cada lote	=2.85	2.4 a 3.3	-

CONSERVACIÓN

Guardar en un lugar fresco y seco. Guardar en el frigorífico una vez abierto y consumir dentro de las 4 semanas posteriores a la apertura y fecha de caducidad.

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 365 días