

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Rev. 4
		Fecha: 10/06/15

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: CODIGO MARCA ORIGEN: FORMATO:	GRANA PADANO D.OP. EXTRA 1/8 1102 SOSTER ITALIA - D.O.P CUNA 4,5 KG APROX.
---	---

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES:	LECHE DE VACA PARCIALMETNE DESNATADA POR AFLORAMIENTO SAL CUAJO CONSERVANTE: LISOZIMA (Prot. Extraída de la clara de huevo)
---------------	--

CARACTERISTICAS QUIMICAS

HUMEDAD: EXTRACTO SECO GRASA (s/ Extracto seco): pH	32% 68% 32% 5,6
--	--------------------------

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	<u>V. Normal</u>	<u>Tolerancia</u>
COLIFORMES TOTALES:	< 100 ufc/g	Máx. 100 ufc/g
<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g	Máx. 100 ufc/g
<i>Staphylococcus</i>	< 100 ufc/g	Máx. 100 ufc/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g

VALORES NUTRITIVOS (por 100 g de Producto)

ENERGÍA:	1597 KJ/ 384 Kcal
PROTEINAS:	33 g
GRASA	28 g
SAL:	1,5 g
HIDRATOS DE CARBONO	TRAZAS
CALCIO:	1,2 g

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR:	BLANCO -AMARILLO
CONSISTENCIA:	QUESO DE PASTA DURA
ASPECTO	ESTRUCTURA GRANULOSA
OLOR Y SABOR:	FRESCO Y DELICADO- AROMATICO PERO NO PICANTE.
CORTEZA:	LISA, DURA Y RESISTENTE COLOR AMBAR, ESPESOR 4-8 mm

INGREDIENTES ALERGÉNICOS

PROTEINAS ALERGENICAS:	LECHE y Derivados HUEVO y Derivados
------------------------	--

PRODUCTOS OGM

EL PRODUCTO **NO** CONTIENE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (**FREE**)

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Rev. 4
		Fecha: 10/06/15

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

SEMICONSERVA:
TIEMPO DE CONSERVACION:

MANTENER AL FRIGORIFICO entre **4°C - 6°C**
Consumir preferentemente antes de
180 dias fecha fabricación

CURACION MINIMA:

9-10 MESES

REGISTRO SANITARIO
PROVEEDOR:

IT
05/364
CE