



DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA

Preparado lácteo graso.

FORMATO

Barra cilíndrica de 1Kg embutida.

MODO DE EMPLEO

Una vez abierto el envase conservar en refrigeración entre 1°C y 8°C. Se aconseja su consumo durante los 4 o 5 días siguientes y emplearlo de forma rallada, picada o loncheada.

INFORMACIÓN GENERAL

Consumo preferente:

90 días a partir de su envasado.

Ingredientes:

Queso mozzarella (**leche** de vaca, **fermentos lácteos**, sal y cuajo), agua, **proteína láctea**, grasa vegetal (palma), almidón modificado, sal y emulgentes (E-331, E-339, E-452).

Conservación:

En refrigeración, entre 1°C y 8°C.

Fabricado por:

Lácteos del Jarama, S.A.
c/ Torrelaguna, 79 - 28140 Fuente el Saz (Madrid).

info@lacteasdeljarama.com

Tel: 900 25 24 25

País de origen: España

ES
15.208/M
C.E.

FICHA LOGÍSTICA producto acabado

	Características	Plástico
ENVASE	Peso neto Kg	1
	Peso bruto Kg	1.01
	Largo cm	31
	Diámetro cm	6
	EAN	8410864113075
EMBALAJE	Largo cm	33
	Ancho cm	32.5
	Alto cm	13
	Peso neto Kg	10
	Peso bruto Kg	10,3
	Unidades/caja	10
EAN 14	28410864113079	
PALETIZACIÓN	Palet europeo cm	120x80x14
	Capas	7
	Cajas/capa	6
	Cajas/palet	57
	Peso bruto Kg	587.1



INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético	322 kcal (1336.5 kJ)
Grasas	25 g
de las cuales saturadas	15 g
Hidratos de Carbono	11 g
de los cuales azúcares	0.1 g
Proteínas	11 g
Sal	1.5

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS

Características físico-químicas:

Mat.seca: 50% (+/- 2%)

pH: 6 (+/- 0.3)

Características microbiológicas:

De acuerdo al **Reglamento n° 2073/2005** y posteriores modificaciones para quesos hechos a base de leche o suero sometidos a pasterización o tratamiento térmico más fuerte, en los parámetros utilizados.

Características organolépticas:

Consistencia: semidura, según contenido en humedad.

Textura: elástica y cerrada.

Color: blanco uniforme.

Sabor y olor: láctico.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Contiene **leche** y sus derivados (incluida la lactosa).

No contiene gluten, APTO PARA CELIACOS.

INFORMACIÓN ADICIONAL

No contiene GMO ni compuestos provenientes de GMO.

No ha sufrido ionización ni contiene ingredientes que hayan sufrido ionización

NO APTO para consumidor VEGETARIANO.

SI APTO para consumidor OVO-LACTO-VEGETARIANO.