

Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria Ficha Técnica

Referencia LÁCTEAS DEL JARAMA:

15.208/M

11102 - MOZZ CLIP 1 K PIZZABONA

Hoja: 1 de 1

Fecha: 05/07/2016

Rev.: 3^a

DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA

Queso fundido.

FORMATO

Barra cilíndrica de 1Kg.

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 loncheado.

INFORMACIÓN GENERAL

Consumo preferente:

90 días a partir de su envasado.

Ingredientes:

Queso mozzarella (leche pasterizada, fermentos lácticos y cuajo), nata y/o mantequilla, **proteína láctea**, agua, cloruro cálcico y emulgentes (E-450, E-452 y E-331).

Conservación:

En refrigeración, entre 1°C y 8°C.

Fabricado por:

Lácteas del Jarama, S.A.

c/ Torrelaguna, 79 - 28140 Fuente el Saz (Madrid). info@lacteasdeljarama.com

Tel: 900 25 24 25 País de origen: España

FICHA LOGÍSTICA producto acabado		
ENVASE	Características	Plástico
	Peso neto Kg	1
	Peso bruto Kg	1.01
	Largo cm	31
	Diámetro cm	8
	EAN	8410864111026
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	38410864111027
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	301.2 kcal (1250.7 kJ)
Grasas	23 g
de las cuales saturadas	15.1 g
Hidratos de Carbono	0.6 g
de los cuales azúcares	0.4 g
Proteínas	23 g
Sal	1,3 g

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS

Características físico-químicas:

Mat.seca: 50% (+/- 2%) pH: 5.8 (+/- 0.3)

Características microbiológicas:

De acuerdo al **Reglamento nº 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.
Textura: elástica y cerrada.

Color: blanco amarillento 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.

