

HAVARTI DANES 60% MG

(Codigo producto 607)

Descripcion / presentacion: Havarti Danés 60% MG Barra 4 kgs x 3. Palet x 60 cajas	R.S : DK M204 EC
Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lacticos, cuajo.	NO Nomenclatura: 040690769500
Cons.pref: 6 meses tràs fecha de produccion	Revisado: 03.10.14
	Impreso: 31-07-2015
	Almacenar a: +4°C

Sensory properties

Denominacion :	Havarti Danés
Aspecto:	Color amarfilado
Textura:	Lisa con pequeños agujeros
Consistencia:	Semi prensado/cremoso, puede cortarse en lonchas
Olor/Gusto:	Salado y acido cuando de menos curacion, desarrollandose un sabor màs dulce mantequoso cuando màs madurado.

Propiedades quimicas		Propiedades bacteriologicas	
MG / E.S (%):	60.0 Minimo	Coliform bacteria:	< 100/g
MG / Total (%):	37.0	E-coli:	< 10/g
Extracto seco (%):	62.0	Staph. Aureus:	0 en 25 g
Humedad (%):	38.0	Salmonella:	0 en 25 g
Humedad / producto libre de MG (%):	60.0	Listeria monocyt. :	0 en 1 g
Sal(%):	1.5		
pH	5.3		

Valores nutricionales (por 100 g)

Energia (kJ / Kcal):	1770 kJ	Calcio:	498 mg
Proteinas:	19.5 g	Vitamin A:	338 Re
Grasa total:	38.1 g	Vitamin C:	0.5 mg
Carbohidratos:	1.7 g	Hierro:	0.2 mg
Sodio:	676 mg	Cholesterol:	126 mg
Cuajo:	<input checked="" type="checkbox"/> Microbiano	<input type="checkbox"/> Animal	
Contiene el producto OGM ?	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	

Substancias a~adidas directamente o mediante ingredientes		Indicar substancia o E-No
Substancias que pueden llevar alérgenos (ejemplo leche, nueces o derivados)	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> NO	Leche (lactosa)
Colorantes naturales o artificiales	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	
Sabores naturales o artificiales	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	
Conservantes	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	
Otros aditivos	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	E 251 (<50mg/g)