

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

Rev. 4

Fecha: 10/06/15

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: GRANA PADANO D.OP. EXTRA PORC. 1 KG
CODIGO: 1105
MARCA: SOSTER
ORIGEN: ITALIA - D.O.P
FORMATO: CUNA 1 KG. APROX

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

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

CARACTERISTICAS QUIMICAS

HUMEDAD: 32%
EXTRACTO SECO: 68%
GRASA (s/ Extracto seco): 32%
pH: 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)

ENERGIA: 1597 KJ/ 384 Kcal
PROTEINAS: 33 g
GRASA: 28 g
SAL: 2 g
HIDRATOS DE CARBONO: TRAZAS
CALCIO: 1290 mg

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 4-8mm

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 CONSERVACIÓN:

MANTENER AL FRIGORIFICO entre + 2°C - + 4°C
Consumir preferentemente antes de
150 dias fecha fabricación

CURACIÓN MINIMA:

9- 10 MESES

REGISTRO SANITARIO
PROVEEDOR:

IT
05/364
CE