

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Rev. 3
		Fecha: 27/11/2014

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: MANGIA GRATTA SOSTER 1/8
CODIGO: 3002
MARCA: SOSTER
ORIGEN: ITALIA
FORMATO: CUNA DE 4 KG APROX.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES: LECHE (97,98%)
 SAL (2%)
 CUAJO (0,02%)

CARACTERISTICAS QUIMICAS

HUMEDAD: 47%
EXTRACTO SECO: 53%
GRASA (s/ Extracto seco): 43%

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	<u>V. Normal</u>	<u>Tolerancia</u>
<i>E. coli</i>	< 10 ufc/g	Máx. 100 ufc/g
<i>Staphylococcus</i>	< 10 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: 1455 KJ/ 349 Kcal
PROTEINAS: 35 g
GRASA: 23 g
 de los cuales SATURADOS 16 g
SAL: 2,0 g
HIDRATOS DE CARBONO: 0 g

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: AMARRILLENTO- CREMA
CONSISTENCIA: FINAMENTE GRANULOSA
ASPECTO: PASTA DURA
COLOR Y SABOR: FUERTE DE QUESO CURADO, NO PICANTE
CORTEZA: LISA, DURA, DE 2-3 mm

INGREDIENTES ALERGÉNICOS

PROTEINAS ALERGENICAS: LECHE Y DERIVADOS LACTOSA

PRODUCTOS OGM

EL PRODUCTO **NO** ES CONTEMPLADO DEL REG. CE 1829-1830/2003

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Rev. 3
---	-----------------------------------	--------

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

SEMICONSERVA: MANTENER AL FRIGORIFICO entre 3°C - 5°C
TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 120 DIAS

CURACIÓN MINIMA: 7 MESES

REGISTRO SANITARIO
PROVEEDOR:

