



GRUPO COMERCIAL ITALIANA



GRUPO COMERCIAL ITALIANA

INFORMACIÓN EMPRESA

TECALI

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	MOZZARELLA CUOR DI LATTE
CATEGORÍA:	QUESOS FRESCO & SEMICURADOS
FORMATO:	125 GR
DESCRIPCIÓN:	Queso blanco pasteurizado de pasta hilada en bolitas
PROCEDENCIA:	ESPAÑA - TENERIFE

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	12 UDS
	Peso bruto/neto	1,5 KG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	Bolita blanca
PERFUME	fresco, ligero
COLOR	blanco hueso, brillante
CONSISTENCIA	
GUSTO	típico de la leche

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	leche entera de vaca pasteurizada cuajo y fermento láctico
OGM:	NO
ALÉRGENOS:	Contiene derivados lácteos (grasa, proteínas, lactosa). Exento de Gluten (apto para celíacos) y cualquier otro tipo de alérgenos: huevos, cacahuets, crustáceos/moluscos, etc.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía	Grasas	3 g	Carbohidratos	3,5 g	Proteínas	Sal
47 kcal 196Kj	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		1,5 g	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS*

Escherichia coli	<10 ufc/g max
Staphilococcus aureos	< 10 ufc/g max
Levadura y Mohos	<500 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
pH a 20º	5,7 +/-0,2
Humedad	<65% +/- 2

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	apto para celíacos
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Conservar en cámara fría a 4-8 °C Consumir preferentemente a temperatura ambiente
VIDA ÚTIL:	30 días desde la fecha de producción

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

