

INFORMACIÓN EMPRESA

BONI.

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	Grana Padano entero.
CATEGORÍA:	Quesos y productos lácteos.
FORMATO:	38 kg.
DESCRIPCIÓN:	Queso semigraso de pasta dura, cocida a lenta maduración. El tiempo de curado mínimo es de 17 meses.
PRODUCIDO EN:	Italia.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	1 ud.
	Peso bruto/neto	38 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	Corteza color amarillo dorado.
PERFUME	Característico.
COLOR	Paglierino/blanco.
CONSISTENCIA	Pasta del queso firme con granos.
GUSTO	Sabroso pero no picante.

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Leche, sal, cuajo. Conservante: lisozima (derivado de huevos).
OGM:	No.
ALÉRGENOS:	Huevos, leche.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcal	Grasas	29 g	Carbohidratos	0 g	Proteínas	Sal
398 Kcal / 1654 kJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		33 g	1,5 g
	18 g		0 g			

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS*

E. coli	<100 ufg/g
Staphilococcus aureus	<100 ufg/g
Salmonella aw	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
pH	5,4
Humedad	30-32%
Levaduras/Mohos	<<500 ufc/g ---- <150 ufc/g
Staphilococco Coagulasi +	<10 ufc/g

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Toda la población, excluyendo los posibles alérgicos a los ingredientes utilizados.
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	+16°C / +18°C
VIDA ÚTIL:	12 meses.

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

