

INFORMACIÓN EMPRESA

BONI.

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	Grana Padano rallado.
CATEGORÍA:	Quesos y productos lácteos.
FORMATO:	1 kg.
DESCRIPCIÓN:	Queso semigraso de pasta dura, cocida a lenta maduración. El tiempo de curado mínimo es de 9 meses.
PRODUCIDO EN:	Italia.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	5 ud.
	Peso bruto/neto	5 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	-
PERFUME	Característico.
COLOR	Paglierino/blanco.
CONSISTENCIA	Rallado fino.
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	28,4	Carbohidratos	0	Proteínas	Sal
388	De las cuales, saturadas	17,7	De los cuales, azúcares	0	33	1,6

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 +	<10ufc/g

Uso

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Toda la población, excluyendo los posibles alérgicos a los ingredientes utilizados.
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	+4°C / +6°C
VIDA ÚTIL:	90 días.

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

