

INFORMACIÓN EMPRESA

TECALI

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	SCAMORZA AFFUMICATA
CATEGORÍA:	Quesos para Pizza
FORMATO:	1 Kg. aprox
DESCRIPCIÓN:	Queso blanco pasteurizado semiblando de pasta hilada, elaborado a partir de leche entera de vaca pasteurizada, (FA negativa) sal marina, cuajo en polvo y fermentos lacticos vivos, y posteriormente sumergida en un baño de humo liquido. Se presenta en barras cilindricas de aproximadamente 1 Kg de peso neto y envasadas al vacio.
PRODUCIDO EN:	España Islas Canaria.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	8 UDS
	Peso bruto/neto	8 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	
PERFUME	Delicado y suave de leche fresca
COLOR	Amarillo tenue
CONSISTENCIA	
GUSTO	De producto lácteo, dulce o dulcemente salado

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Leche entera de vaca pasteurizada (fosfatasa alcalina negativa) Cuajo en polvo de ternera Fermentos lacticos vivos H.R. 51% - E.S.: 49% Min, M.G./E.S.: 43% Min. Corrector de acidez E330 Humo liquido natural (de la tipologia ahumado) Sin Conservantes ni Aditivos
OGM:	No.
ALÉRGENOS:	Contiene leche y sus derivados, incluida la lactosa. Exento de Gluten (apto para celíacos) y cualquier otro tipo de alérgenos: huevos, cacahuètes, crustáceos.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcal	Grasas	21 g	Carbohidratos	1,2 g	Proteínas	Sal
268 Kcal	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		18 g	0,68 g
	24 +/-2		0,5 g			

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenes	0	Mohos	<500	Staphilococco aureus	<10ufc/g	Enterobacteria	
Salmonella spp.	0	Levaduras	<500	Staphilococco coagulasi		M1	
Humedad		Materia seca		Ph		Aw	

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Fundir y derretir completamente, formando hilos típicos de queso hilado, sin quemaduras
-----------------------------------	---

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Conservar en cámara fría a 2 °C +/-4 °C
VIDA ÚTIL:	30 días

