

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



INFORMACIÓN EMPRESA

GRANAROLO

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	STRACCIATELLA PREMIUM CON PANNA ITALIANA
CATEGORÍA:	QUESOS FRESCOS
FORMATO:	250 Gr
DESCRIPCIÓN:	Queso suave, Hilos de crema de leche y queso mozzarella.
PROCEDENCIA:	ITALIA

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	10 uds.
	Peso bruto/neto	2,5 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	
PERFUME	Olor: característico, con una nota lechosa típica, sin olores anormales;
COLOR	Blanco leche
CONSISTENCIA	
GUSTO	Sabor: Fresco, delicado, dulce de leche, equilibrado

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Mozzarella de leche de vaca 60% (leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo: sin cuajo animal), crema de leche de vaca UHT 40% (crema de leche de vaca pasteurizada, leche pasteurizada, estabilizante: E415 Goma xantana, E407 carragenina. Emulgente: E471 mono y diglicéridos de ácidos grasos, E472 / b: ésteres de ácido láctico de mono y digliceridos de ácidos grasos).
OGM:	NO
ALÉRGENOS:	Leche y sus derivados

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcal	Grasas	20 g	Carbohidratos	2,3 g	Proteínas	Sal
233 Kcal / 976 kJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		11,1 g	1,8 g
	14,1 g		2,2 g			

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenos	ausencia	Mohos		Staphilococco aureus		Enterobacteria	
Salmonella spp.	ausencia	Levaduras		Staphilococco coagulasi	<10	M1	
E. Coli	<100	Materia seca		Ph	5,4	Aw	

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	
-----------------------------------	--

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Conservar congelado a -18 ° C. Una vez descongelado mantener refrigerado a 0-4 ° C y utilizar dentro de los 3 días.
VIDA ÚTIL:	13 meses

