

INFORMACIÓN EMPRESA

GRANAROLO

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	MINI MOZZARELLE BOCCONCINI
CATEGORÍA:	QUESOS FRESCOS
FORMATO:	2 KG (8,5 gr cada una)
DESCRIPCIÓN:	Queso mozzarella de leche de vaca en perlas
PROCEDENCIA:	ITALIA

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	5 uds.
	Peso bruto/neto	10 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 pasteurizada, sal, coagulantes microbianos, corrector de cidez: acido cítrico (E330)
OGM:	NO
ALÉRGENOS:	Leche y sus derivados

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcal	Grasas	16 g	Carbohidratos	1 g	Proteínas	Sal
216 Kcal / 898 kJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		17 g	0,70 g
	1 g		1,0 g			

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenes	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	
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Conservar congelado a -18 ° C. Una vez descongelado mantener refrigerado a 0-4 ° C y utilizar dentro de los 24 horas
VIDA ÚTIL:	13 meses

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

