FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INFORMACIÓN EMPRESA

TECALI

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	FIORDILATTE FILONE
CATEGORÍA:	Quesos para Pizza
FORMATO:	2 Kg. aprox
DESCRIPCIÓN:	Nombre comercial: Fiordilatte i. Envase comercial: individual, en cajas de 6 unidades (barra) Queso fundido para pizza formato barra cilíndrica de 30 x 9 cm y 2 kg de peso aproximadamente
PRODUCIDO EN:	España Islas Canaria.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	6 UDS
	Peso bruto/neto	12 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	
PERFUME	Fresco, ligero aroma a queso
COLOR	Blanco crema
CONSISTENCIA	Seco, sin sencaciones de humedad
GUSTO	Tipico leche

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	**Queso** fundido graso a la pasta hilada, elaborado a partir de **quesos** al 67%, proteínas de la **leche** y correctores de pH E330, E331. Sin conservantes.
OGM:	No.
ALÉRGENOS:	Contiene: derivados lácteos (grasa, proteínas, lactosa). Exento de Gluten (apto para celiacos) y de cualquier otro tipo de alérgenos: huevos, cacahuetes, crustáceos/moluscos, etc.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcal	Grasas	25,2 g	Carbohidratos	1,8 g	Proteínas	Sal
298 Kcal /1239KJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		20,6 g	1 g
	12,9 g		0,3 g			

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenes	Ausente	Mohos	<500	Staphilococco aureus	<1000ufc/g	Enterobacteria	
Salmonella spp.	Ausente	Levaduras	<500	Staphilococco coagulasi		M1	
Humedad	50+/- 2	Materia seca		Ph	5,7 +/-0,5	Aw	

USO

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

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Para un correcto mantenimiento de las características organolépticas, microbiológicas y de calidad del producto, se debe conservar en cámara fría a 4 º C (+/- 2ºC)
VIDA ÚTIL:	60 dias