

INFORMACIÓN EMPRESA

TECALI

INFORMACIÓN PRODUCTO

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

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	
PERFUME	fresco, ligero
COLOR	blanco hueso
CONSISTENCIA	seco, sin sensación de humedad, esponjoso
GUSTO	típico de la leche y ligeramente ácido

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Leche entera de vaca pasteurizada cuajo y fermento lactico E.S.: 38% Min, M.G./E.S.: 45% Min.
OGM:	No.
ALÉRGENOS:	Contiene leche y sus derivados, incluida la lactosa. Exento de Gluten (apto para celíacos) y cualquier otro tipo de alérgenos: huevos, cacahuetes, crustáceos/moluscos, etc.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcal	Grasas	22	Carbohidratos	0,7	Proteínas	Sal
305 Kcal/1268 KJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		26	0,8
		14		0,7		

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenos	Ausencia	Mohos	<500	Staphilococco aureus	<1000ufc/g	Enterobacteria	
Salmonella spp.	Ausencia	Levaduras	<500	Staphilococco coagulasi		M1	
Humedad	51 +/- 1	Materia seca		Ph	5,7 +/-0,2	Cloruro Sodico	0,8+/-0,2

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Toda la población, excluyendo los posibles alérgicos a los ingredientes utilizados.
-----------------------------------	---

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



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 ° C (+/- 2º C)
VIDA ÚTIL:	60 días.

