



## FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: HARD ITALIAN CHEESE

CÓDIGOS: 30100100 (31, 38, 45, 52, 59)

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

COLOR: Amarillo pálido

AROMA: Típico HUMEDAD: 30 % PH: 5,45 %

VITAMINAS: A, B1, B2, B6, B12, D3, PP, E

METALES: As<0,5 Pb<0,4 Cd<0,5 (ppm)

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

RECUENTOS TOTALES: <10<sup>5</sup> UCF/g
MOHO: <10<sup>3</sup> UCF/g
COLIFORMES: <10 UCF/g
LISTERIA: ausencia en 25gr.

E.COLI: ausencia en 25gr. SALMONELA: ausencia en 25gr.

ESTRAFILOCOCO COAGULASA+ : <10<sup>2</sup> UCF/g

ANALISIS NUTRICIONAL

ENERGÍA: 330 Kcal.
GRASAS: 30 %
SATURADAS: 20,5 %
HIDRATOS DE CARBONO: Ausencia %

PROTEÍNAS: 30 % SAL: 1,4 % AZÚCARES: 0 %

LEGISLACIÓN:

El producto no está hecho de ni contiene modificaciones genéticas de conformidad con lo establecido por la regulación CE nº 1829/2003. Está de acuerdo a las normas europeas de trazabilidad y etiquetado (Reg. Nº 1830/2003).

INGREDIENTES: Leche de vaca, sal, fermentos lacteos, cuajo.

ESTRUCTURA: Compacto, granulado y duro.

USO PREVISTO Guarniciones, aperitivos

DESCRIPCIÓN: Queso duro para rallar producido con leche de vaca 100% italiana.

Tª CONSERVACIÓN: <20 °C

LOGÍSTICA:

Tª TRANSPORTE: 14 °C

Ruedas de 24-40 kg.
PRESENTACIONES: Cuñas de ± 2,5 kg.

Sacos con diferentes cortes.

ALÉRGENOS: Leche y sus derivados.

VIDA ÚTIL: Rueda: 365 días.



Imagen sólo a efectos ilustrativos.

ORIGEN: Italia

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso.