ALIMENTACIÓN
ESPAÑA
40.063117/M
CE

FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: **PROVOLONE DULCE**
CÓDIGOS: **3010010061**

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		ANALISIS NUTRICIONAL	
COLOR:	Blanco	RECUENTOS TOTALES:	$<10^5$ UCF/g	ENERGÍA:	370 Kcal.
AROMA:	Dulce y agradable	MOHO:	N/A	GRASAS:	30 %
HUMEDAD:	<47 %	COLIFORMES:	<10 UCF/g	SATURADAS:	21 %
PH:	N/A %	LISTERIA:	ausencia en 25gr.	HIDRATOS DE CARBONO:	1 %
VITAMINAS:	A, B1, B2, B6, B12, D3, PP, E	E.COLI:	ausencia en 25gr.	PROTEÍNAS:	24 %
METALES:	As<0,5 Pb<0,4 Cd<0,5 (ppm)	SALMONELA:	ausencia en 25gr.	SAL:	2 %
		ESTRAFILOCOCO COAGULASA+ :	$<10^2$ UCF/g	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 pasteurizada, cloruro de sodio, cloruro de calcio, cuajo, fermentos lacteos y sal.
ESTRUCTURA:	Semi-Duro y granulado compacto.
USO PREVISTO	Guarniciones, aperitivos
DESCRIPCIÓN:	Es un queso de pasta hilada, dura, producido con leche de vaca entera, con la acidez natural de la fermentación, el área de mayor producción se concentra en el Véneto, Lombardía y particularmente en la provincia de Cremona.
LOGÍSTICA:	Tª CONSERVACIÓN: 0/8 °C Tª TRANSPORTE: 14 °C
PRESENTACIONES:	Ruedas de 4 kg. Cuñas de 0,5 a 2,5 kg. Sacos con diferentes cortes.
ALÉRGENOS:	Leche y sus derivados.
VIDA ÚTIL:	90 días.

Imagen sólo a efectos ilustrativos.

ORIGEN: Italia

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