

	FICHA TÉCNICA 5015 QUESO MOZZARELLA 4 SAB. AZUL	DOCUMENTO F. TÉCNICA
		EDICIÓN 00 (05/15)
		Pág. 1 de 1

Denominación del producto	MEZCLA 4 QUESOS								
Descripción del producto	Mezcla de 4 quesos (mozzarella, azul, cheddar y emmental) rallado.								
Ingredientes	Queso mozzarella ((70%) (leche pasteurizada de vaca, proteína de leche , sal, acidulante E-330, cuajo, fermentos lácticos, conservante E-202), queso azul (20%), queso cheddar naranja (5%), queso emmental (5%), antiapelmazante: Almidón.								
Duración del producto	En condiciones de congelación ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$) 730 días desde su fecha de fabricación.								
Marcado de fechas	Fecha de envasado y caducidad (730 días desde su fabricación).								
Presentación del producto	Peso Neto Caja: 6 Kg (3 Bolsas x 2 Kg). Peso Bruto Caja: 6.150 Kg. Bolsa de plástico laminado de alta barrera. Envasado en atmósfera protectora. Cajas de cartón doble: 222 mm x 220 mm x 282 mm. Cajas/Capa: 13 cajas. Capas/Palet: 7 capas. Cajas/palet: 91 Cajas. Europalet: 0.80 m x 1.20 m x 1.75 m) Peso neto palet: 546 Kg.								
Conservación	En congelación a $T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$.								
Características organolépticas	Forma: Rallado. Color: Típico de la mezcla de quesos. Consistencia: Suave. Maduración: Inmediata.								
Recomendación de preparación	Conservar congelado. Descongelar en refrigeración ($2-5^{\circ}\text{C}$) y consumir en 7 días.								
Análisis nutricional	<table> <tr> <td>Valor energético</td><td>1254 kj (301 kcal)</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>21.4 g</td></tr> <tr> <td>H. De carbono</td><td>1.6 g</td></tr> <tr> <td>Grasas</td><td>23.3 g</td></tr> </table>	Valor energético	1254 kj (301 kcal)	Proteínas	21.4 g	H. De carbono	1.6 g	Grasas	23.3 g
Valor energético	1254 kj (301 kcal)								
Proteínas	21.4 g								
H. De carbono	1.6 g								
Grasas	23.3 g								
Estándar microbiológico	<table> <tr> <td><i>Salmonella</i></td><td>Ausencia/25g</td></tr> <tr> <td><i>Staphylococcus coagulasa positivos a 37°C</i></td><td>≤ 10 u.f.c./g</td></tr> <tr> <td><i>Escherichia coli \beta</i>-glucuronidasa + a 44°C</td><td>≤ 100 u.f.c./g</td></tr> <tr> <td><i>Listeria Monocytogenes</i></td><td>Ausencia/25g</td></tr> </table>	<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g	<i>Staphylococcus coagulasa positivos a 37°C</i>	≤ 10 u.f.c./g	<i>Escherichia coli \beta</i> -glucuronidasa + a 44°C	≤ 100 u.f.c./g	<i>Listeria Monocytogenes</i>	Ausencia/25g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g								
<i>Staphylococcus coagulasa positivos a 37°C</i>	≤ 10 u.f.c./g								
<i>Escherichia coli \beta</i> -glucuronidasa + a 44°C	≤ 100 u.f.c./g								
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Ausencia/25g								
Alérgenos	Contiene leche y productos lácteos (lactosa).								
OMG	Ausencia. No contiene ingredientes que contengan OMG. Cumple con la norma de etiquetado CE 1829 y 1830/2003.								

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
DAVID GÓMEZ LÓPEZ DPTO. DE CALIDAD REVISADO POR:	