

	FICHA TÉCNICA 5014 QUESO MOZZARELLA 100% RALLADO	DOCUMENTO F. TÉCNICA
		EDICIÓN 02 (09/16)
		Pág. 1 de 1

Denominación del producto	QUESO MOZZARELLA 100% RALLADO		
Descripción del producto	Queso mozzarella 100%, rallado		
Ingredientes	Queso mozzarella : Leche pasteurizada de vaca, proteína de leche , sal, acidulante E-330, cuajo y fermentos lácticos, conservante E-202, antiapelmazante: almidon.		
Duración del producto	270 días desde su fabricación		
Trazabilidad	Lote: 1(producto de fabrica)xxxxxxx (codigo de producto plu)xx(año)xxx (día juliano)		
Presentación del producto	Embalaje en cajas de cartón doble y bolsa de plástico laminado de alta barrera. Envasado en atmósfera protectora. En cada caja : 2 bolsas de 6 Kg Peso aprox.: 12 Kg/caja		
Conservación	Temperatura de refrigeración: 0 – 4°C Temperatura de congelación: -18 °C.		
Transporte	En camión frigorífico a Tª < -20 °C. En camión frigorífico a Tª < 7 °C.		
Recomendación de preparación	Descongelar a 4 °C durante 3 días y una vez descongelado, consumir preferentemente antes de 7 días.		
Alérgenos	Leche y productos lácteos (lactosa incluida).		
OGM	Ausencia.		
Información nutricional (100g)	Valor energético	1205 KJ; 290 Kcals	
	Proteínas	20.7 g	
	H. De carbono	3.7 g	
	De las cuales Azúcares	< 1 g	
	Grasas	21.3 g	
	De las cuales Saturadas	14.6 g	
	Sal	1.4 g	
Estándar microbiológico		M	m
	E. coli	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
	St. Coagulasa +	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25g	
Presentación/ Paletización	Medidas de cajas: 531mm x 218mm x 220mm Europalet: 120 x 80 x 175 cm Nº de cajas por fila: 7 cajas Nº de filas por palet: 7 filas Nº de cajas por palet: 49 cajas		

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
ALEJANDRO GARCÍA MOTANÉ DPTO. CONTROL DE CALIDAD	JÜRGEN KASTEEL GERENTE
REVISADO POR:	
Mª JOSÉ MONTANÉ SUÁREZ RESPONSABLE DE CALIDAD	