

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Rev. 4
		Fecha: 10/06/15

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO:	GRANA PADANO D.OP. EXTRA 1/8
CODIGO	1102
MARCA	SOSTER
ORIGEN:	ITALIA - D.O.P
FORMATO:	CUNA 4,5 KG APROX.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES: **LECHE** DE VACA PARCIALMETNE DESNATADA POR AFLORAMIENTO
SAL
CUAJO
CONSERVANTE: **LISOZIMA** (Prot. Extraída de la clara de huevo)

CARACTERISTICAS QUIMICAS

HUMEDAD:	32%
EXTRACTO SECO	68%
GRASA (s/ Extracto seco):	32%
pH	5,6

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	<u>V. Normal</u>	<u>Tolerancia</u>
COLIFORMES TOTALES:	< 100 ufc/g	Máx. 100 ufc/g
<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g	Máx. 100 ufc/g
<i>Staphylococcus</i>	< 100 ufc/g	Máx. 100 ufc/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g

VALORES NUTRITIVOS (por 100 g de Producto)

ENERGÍA:	1597 KJ/ 384 Kcal
PROTEÍNAS:	33 g
GRASA	28 g
SAL:	1,5 g
HIDRATOS DE CARBONO	TRAZAS
CALCIO:	1,2 g

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR:	BLANCO -AMARILLO
CONSISTENCIA:	QUESO DE PASTA DURA
ASPECTO	ESTRUCTURA GRANULOSA
OLOR Y SABOR:	FRESCO Y DELICADO- AROMATICO PERO NO PICANTE.
CORTEZA:	LISA, DURA Y RESISTENTE COLOR AMBAR, ESPESOR 4-8 mm

INGREDIENTES ALERGÉNICOS

PROTEÍNAS ALERGENICAS: **LECHE y Derivados**
HUEVO y Derivados

PRODUCTOS OGM

EL PRODUCTO **NO** CONTIENE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (**FREE**)



FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

Rev. 4

Fecha: 10/06/15

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

SEMICONSERVA:
TIEMPO DE CONSERVACION:

MANTENER AL FRIGORIFICO entre **4°C - 6°C**
Consumir preferentemente antes de
180 dias fecha fabricación

CURACION MINIMA:

9-10 MESES

REGISTRO SANITARIO
PROVEEDOR:

IT
05/364
CE