

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Rev. 4
		Fecha: 10/06/2015

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: PARMIGIANO REGGIANO SOSTER EXTRA 1/8
CODIGO: 1151
MARCA: SOSTER
ORIGEN: ITALIA - D.O.P
FORMATO: CUNA 4,5 KG. APROX

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES: LECHE DE VACA CRUDA PARCIALMENTE DESNATADA
 SAL
 CUAJO
 SIN ADITIVOS

CARACTERISTICAS QUIMICAS

HUMEDAD: 43%
EXTRACTO SECO: 57%
GRASA (s/ Extracto seco): 46%
SAL/H2O: 4,8%
pH: 5,5

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

	<u>V. Normal</u>	<u>Tolerancia</u>
<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g	< 1000 ufc
<i>Staphylococcus</i>	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g	

VALORES NUTRITIVOS (por 100 g de Producto)

ENERGIA: 1572 KJ/ 378 Kcal
PROTEINAS: 32 g
GRASA: 27 g
CALCIO: 1,3 g
CLORURO: 1,3 g

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: AMARILLO
CONSISTENCIA: PASTA DURA MANTECADA CON PUNTOS BLANCOS
ASPECTO: VARIA SEGÚN LA MADURACIÓN DEL PRODUCTO
OLOR Y SABOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
CORTEZA: NATURAL CON ESPESOR APROX 5 mm

INGREDIENTES ALERGÉNICOS

PROTEINAS ALERGENICAS: LECHE Y DERIVADOS

PRODUCTOS OGM

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

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	Rev. 4 <hr/> Fecha: 10/06/2015
---	-----------------------------------	-----------------------------------

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

SEMICONSERVA:
TIEMPO DE CONSERVACIÓN:

MANTENER AL FRIGORIFICO entre + **2°C** - +**4°C**
Consumir preferentemente antes de
150 dias fecha fabricación

CURACIÓN MINIMA :

20-24 MESES

REGISTRO SANITARIO
PROVEEDOR:

IT
08/1149
CE