

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

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: **PARM. REGGIANO SOSTER PORC. 200 gr p.f.**
CODIGO 1159
MARCA SOSTER
ORIGEN: ITALIA - D.O.P
FORMATO: CUNA 200 GR peso fijo

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

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

CARACTERISTICAS QUIMICAS

HUMEDAD: 43%
 EXTRACTO SECO: 57%
 SAL/H2O 4,8%
 GRASA (s/ Extracto seco): 46%
 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: 1785 KJ/ 430 Kcal
 PROTEINAS: 33 g
 GRASA 27 g
 CARBOHIDRATOS 0,3 g
 CALCIO: 1290 mg
 LÍPIDOS : 27 g

saturados	18
monoinsaturados	6,8
poliinsaturados	0,9

GLÚCIDOS 1,7

galactosa	<0,1 g
lactosa	<0,1 g

COLESTEROL: 81 mg
 FIBRAS <0,1 g
 CLORURO 1,3 g
 CALCIO 1 g

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: AMARILLO
CONSISTENCIA: PASTA DURA MANTECADA CON OJALES BALNCOS
ASPECTO VARIA SEGÚN LA MADURACIÓN DEL PRODUCTO
OLOR Y SABOR: CARATCERISTICO DEL PRODUCTO

CORTEZA: NATURAL CON ESPESOR APROX 5 mm

INGREDIENTES ALERGÉNICOS

PROTEÍNAS ALERGENICAS: LECHE Y DERIVADOS

PRODUCTOS OGM

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

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

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

SEMICONSERVA:

TIEMPO DE CONSERVACIÓN:

MANTENER AL FRIGORIFICO entre + 2°C - + 4°C

Consumir preferentemente antes de
180 días fecha fabricación

CURACIÓN EXTRA :

20-24 MESES

REGISTRO SANITARIO

PROVEEDOR:

