

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

Rev. 3

Fecha: 27/11/2014

**FICHA TECNICA**

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** MANGIA GRATTA SOSTER 1/8  
**CODIGO** 3002  
**MARCA** SOSTER  
**ORIGEN:** ITALIA  
**FORMATO:** CUNA DE 4 KG APROX.

**COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**

**INGREDIENTES:** LECHE (97,98%)  
SAL (2%)  
CUAJO (0,02%)

**CARACTERISTICAS QUIMICAS**

**HUMEDAD:** 47%  
**EXTRACTO SECO:** 53%  
**GRASA (s/ Extracto seco):** 43%

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

	<u>V. Normal</u>	<u>Tolerancia</u>
<i>E. coli</i>	< 10 ufc/g	Máx. 100 ufc/g
<i>Staphylococcus</i>	< 10 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)**

**ENERGIA:** 1455 KJ/ 349 Kcal  
**PROTEINAS:** 35 g  
**GRASA** 23 g  
**de los cuales SATURADOS** 16 g  
**SAL:** 2,0 g  
**HIDRATOS DE CARBONO** 0 g

**CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS**

**COLOR:** AMARRILLENTO- CREMA  
**CONSISTENCIA:** FINAMENTE GRANULOSA  
**ASPECTO** PASTA DURA  
**COLOR Y SABOR:** FUERTE DE QUESO CURADO, NO PICANTE  
**CORTEZA:** LISA, DURA, DE 2-3 mm

**INGREDIENTES ALERGÉNICOS**

**PROTEINAS ALERGENICAS:** LECHE Y DERIVADOS LACTOSA

**PRODUCTOS OGM**

EL PRODUCTO **NO** ES CONTEMPLADO DEL REG. CE 1829-1830/2003

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO**

Rev. 3

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

SEMICONSERVA:

MANTENER AL FRIGORIFICO entre 3°C - 5°C

TIEMPO DE CONSERVACIÓN:

120 DIAS

CURACIÓN MINIMA:

7 MESES

REGISTRO SANITARIO

PROVEEDOR:

