



La combinación perfecta de la leche de vaca y cabra representada en nuestro queso mezcla semicurado. Con una curación superior a 35 días, se presenta en medias piezas envasado al vacío.


INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de vaca (mín 70%) y cabra (mín 10%), estabilizante cloruro cálcico, cuajo, conservador lisozima (obtenida de la clara del huevo), fermentos lácticos y sal.
Origen de la leche: España.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.de producto)



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

 Contiene **leche de vaca y cabra** y conservador obtenido de la clara de huevo. **No contiene gluten.**

Contacto

Industrias Lácteas Monteverde, S.A.
Ctra. de Lugo km, 2 · 33730
Grandas de Salime, Asturias - España

Atención telefónica:
985 980 735





ASUNCIÓN

3000 MEZCLA MITADES SEMICURADO

QUESO DE MEZCLA SEMICURADO



CÓDIGO: N° 0108

ASUNCIÓN

ESPECIFICACIONES

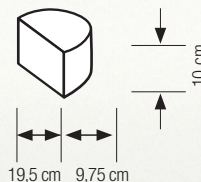
| PARÁMETROS | VALOR ESTANDAR | LÍMITES PERMITIDOS | OBSERVACIONES |
|-------------------------------|---------------------|--|---|
| %M.G. | 28-40 | | |
| PROTEÍNA | 23-28 | | |
| EXTRACTO SECO % | 55-62 | | |
| %M.G./E.S. | 45-59 | Mín. 45 y menos de 60% | Graso |
| ESCHERICHIA COLÍ | < 100 ufc/g | Admisible si 2 de 5 muestras < 1.000 ufc/g | |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | Ausencia/25 g | < 100 ufc/g | Durante su vida útil |
| ESTAFILOCOCO COAGULASA + | < 100 ufc/g | Admisible si 2 de 5 muestras < 1.000 ufc/g | |
| ENTEROTOXINAS ESTAFILOCÓCICAS | No detectado/25 g | No detectado/25 g | * Se analizará si Estafilococo coagulasa+ > 100.000 ufc/g |
| TIEMPO DE MADURACIÓN | entre 35 y 150 días | Mínimo 35 días | Tª y humedad controlada |
| ORGANOLÉPTICOS | Característicos | | |

DATOS DEL PRODUCTO

| | |
|-------------------------|--|
| ENVASE | Corteza bañada en solución antimoho transparente (biopolímero E-466 y conservantes E-281, E-200 y E-235) y pintada en marrón (dispersión acuosa de acetato de polivinilo con conservantes E-202 y E-235 y colorante E-150d). Al vacío, en bolsa transparente con etiqueta. |
| EMBALAJE | Cajas de cartón |
| PESO NETO APROX. | 1.500 g |
| CONSERVACIÓN | Temperatura de refrigeración (4-9°C) |
| CONSUMO PREF. | Antes de 12 meses. |
| USO ESPERADO | Consumo directo. NO CONSUMIR LA CORTEZA. Recomendación: abrir 30 minutos antes de consumir. |
| IDENTIFICACIÓN | Según legislación vigente. |

DATOS LOGÍSTICOS

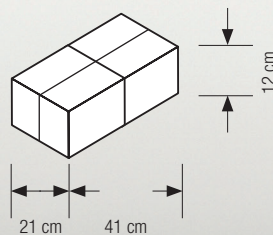
UNIDAD DE VENTA



1.500 g (neto)

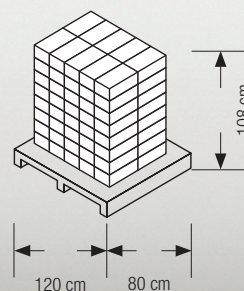
EAN UD.:
8411075902328

CAJA DE 4 UD.



EAN CAJA:
98411075902321

PALET 80 CAJAS



6,215 kg (bruto aprox.) de la caja: 215 g (neto)

480 kg (neto) 515 kg (bruto)