



BERENGUELA

REDUCIDO EN GRASA Y SAL
BARRA

CÓDIGO: N° 0188



Ideal para aquellas personas que quieren seguir una dieta baja en calorías sin renunciar al sabor de un gran queso. Este producto es muy saludable y destaca su facilidad para loncheo, pero sobre todo insistimos en el sabor de la marca BERENGUELA, a pesar de ser un queso reducido en grasa o LIGHT. Práctico formato, ideal para charcuterías, grandes consumidores y supermercados.

INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca, 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 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





BERENGUELA

REDUCIDO EN GRASA Y SAL

BARRA



CÓDIGO: N° 0188



ESPECIFICACIONES

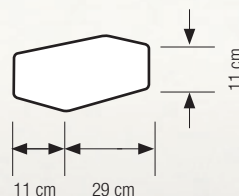
| PARÁMETROS | VALOR ESTÁNDAR | LÍMITES PERMITIDOS | OBSERVACIONES |
|-------------------------------|-------------------|---|--|
| M.G. % | 17-26 | Mínimo 30% menos que nuestro queso madurado graso 28-37 | Reducido en grasa |
| PROTEÍNA % | 26-32 | | |
| EXTRACTO SECO % | 52-60 | | |
| M.G./E.S. % | 40-45 | Mín. 25 y menos de 45% | |
| ESCHERICHIA COLI | < 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 0 y 7 días | No aplica | Tª y humedad controlada |
| SAL | 0,3-0,75% | Mínimo 25% menos que nuestro queso madurado graso | Reducido en sal |
| ORGANOLÉPTICOS | Característicos | | |

DATOS DEL PRODUCTO

| | |
|--------------------|---|
| ENVASE | Bolsa de plástico amarilla con impresión, al vacío. |
| EMBALAJE | Cajas de cartón. |
| PESO NETO APROX. | 3.550 g |
| CONSERVACIÓN | Temperatura de refrigeración (4-9°C). |
| CONSUMO PREFERENTE | Antes de 12 meses. |
| USO ESPERADO | Consumo directo. |
| IDENTIFICACIÓN | Según legislación vigente. |

DATOS LOGÍSTICOS

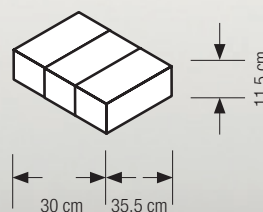
UNIDAD DE VENTA



3.550 g (neto)

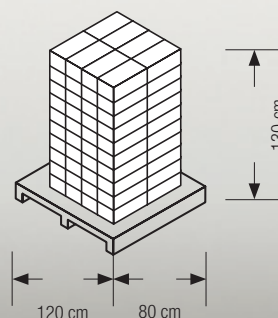
EAN UD.:
8411075901284

CAJA DE 3 UD.



EAN CAJA:
98411075901287

PALET 80 CAJAS



10,950 kg (bruto aprox.) de la caja: 280 g (neto)

852 kg (neto) 900 kg (bruto)