



TRES OSCOS

TIERNO 750 G.
QUESO MADURADO



CÓDIGO: N° 7101



Queso de textura suave y de gratísimo sabor. Siempre tierno gracias a un proceso de elaboración único donde se utilizan fermentos propios. Es el formato ideal para hacer una buena repartición en la mesa. Combina a la perfección con dulce de membrillo, miel, nueces etc.

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





TRES OSCOS

TIERNO 750 G.
QUESO MADURADO



CÓDIGO: N° 7101



ESPECIFICACIONES

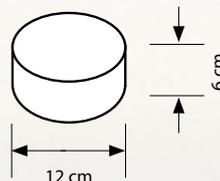
	VALOR ESTÁNDAR	LÍMITES PERMITIDOS	OBSERVACIONES
M.G. %	28-37		
PROTEÍNA %	20-28		
EXTRACTO SECO %	50-62		
M.G./E.S. %	50-59	Mín. 45 y menos de 60%	Graso
ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/g	Admisible si 2 de 5 muestras < 1.000 ufc/g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia/25 g	< 100 ufc/g	Durante su vida útil
ESTAFILOCOCO 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
ORGANOLÉPTICOS	Característicos		

DATOS DEL PRODUCTO

ENVASE	Al vacío con tapa termosellada impresa.
EMBALAJE	Cajas de cartón.
PESO NETO APROX.	750 g
CONSERVACIÓN	Temperatura de refrigeración (4-9°C).
CONSUMO PREFERENTE	Antes de 12 meses.
USO ESPERADO	Consumo directo. Recomendación: abrir 30 minutos antes de consumir.
IDENTIFICACIÓN	Según legislación vigente.

DATOS LOGÍSTICOS

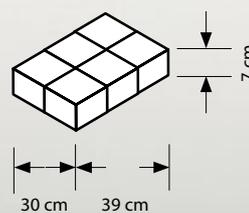
UNIDAD DE VENTA



750 g (neto)

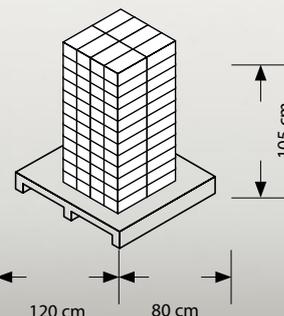
EAN UD.:
8411075113212

CAJA DE 6 UD.



EAN CAJA:
98411075113215

PALET 96 CAJAS



4,500 kg (neto) 4,700 kg (bruto)

432 kg (neto) 480 kg (bruto)