



Queso suave de grásimo sabor y elaborado con leche pasteurizada de vaca que mantiene la esencia de la línea Tres Oscos. Este formato envasado con termosellado conserva todas las propiedades organolépticas de nuestros quesos.


INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca, estabilizante cloruro cálcico, cuajo, conservador lisozima (obtenida de la clara del huevo), fermentos lácticos y sal.

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

BABY BLANCO

QUESO MADURADO GRASO



CÓDIGO: N° 7131



ESPECIFICACIONES

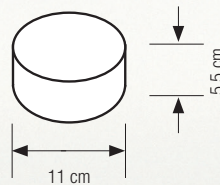
PARÁMETROS	VALOR ESTÁNDAR	LÍMITES PERMITIDOS	OBSERVACIONES
M.G. %	28-37		
PROTEÍNA %	20-26		
EXTRACTO SECO %	50-62		
M.G./E.S. %	50-59	Mín. 45 y menos de 60%	Graso
ESCHERICHIA COLÍ	< 100 ufc/g	Admisible si 2 de 5 muestras < 1.000 ufc/g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia/25 g	< 100 ufc/g	Durante su vida 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 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.	450 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

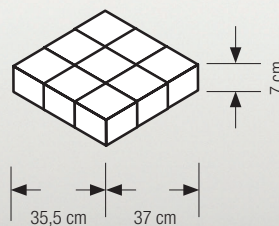
UNIDAD DE VENTA



450 g (neto)

EAN UD.:
8411075111317

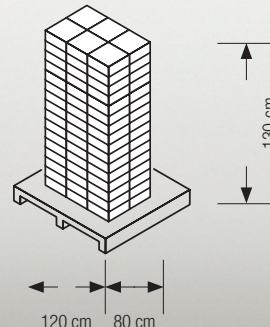
CAJA DE 9 UD.



EAN CAJA:
98411075111310

4,050 kg (neto) 4,260 kg (bruto)

PALET 96 CAJAS



390 kg (neto) 430 kg (bruto)