



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA

I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	6018
Descripción	MOZZARELLA 40% 6MM RALL. 2KG X5
Denominación legal	QUESO MOZZARELLA RALLADO DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA M.G./E.S.
País de origen	Holanda
Marca	IBERCHEESE
Tipo de leche	VACA
Tratamiento leche	PASTEURIZADA
Tipo de Cuajo	MICROBIANO
Registro sanitario	NL Z0244 EC
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	2 - 7
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	5,00
Código EAN unidad / Kg	8715261976385
Código EAN caja	8715261976378
Vida secundaria	3 DÍAS

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	34,00	6,00	32,00	2,00	2,01
Caja	39,00	28,30	26,20	10,00	10,53
Palet	120,00	213,00	80,00	630,00	688,00

Paletización

Cajas por palet	63,00
Capas por palet	7,00
Cajas por capa	9,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE pasteurizada, almidón de maíz, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos

B. Características organolépticas

Sabor y aroma PURO, LIGERAMENTE ÁCIDO

Aspecto FIRME, LISA, RALLADO

Textura PASTA RALLADA

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1224 kJ / 293 kcal

Grasas 20,6 G

de las cuales saturadas 14,2 G

Hidratos de carbono 1,7 G

de los cuales azúcares 0,1 G

Proteínas 25,5 G

Sal 1,2 G

D. Características microbiológicas

Salmonella AUSENCIA / 25 G

Listeria AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph 5,4

Materia seca 52%

Materia grasa 21%

M.G./E.S. 40%

Grado de humedad 48%

Humedad sin M.G. 60%

F. Características especiales

OGM NO

Alérgenos LECHE Y DERIVADOS. NO CONTIENE GLUTEN