

<p><b>DALLA BONA SPA</b></p> <p>IT 03 183 CE</p>	<p><b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO</b></p>	<p><b>Doc. Operativo STI 07</b> Rev. 7      07/08/2020 Pag. 1 di 3</p>
--	--------------------------------------	--

## 1 DENOMINACIÓN

Nombre: QUESO DURO ITALIANO

## 2 DESCRIPCIÓN

Queso de pasta dura, cocida y de lenta maduración, elaborado con coágulo de fermentación ácida, con leche de vaca. La maduración es natural y tiene una duración de por lo menos 60 días.

**Uso:** queso de mesa y rallado.

## 3 INGREDIENTES

**LECHE**, SAL, CUAJO, CONSERVANTE: E1105 LISOZIMA (proteína natural del **HUEVO**)

### Alérgenos:

- **LECHE**
- **DERIVADOS DEL HUEVO (E 1105 lisozima)**

## 4 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto externo: **Forma:** cilíndrica, superficie lateral ligeramente convexa o casi recta, caras planas, ligeramente ribeteadas.

**Dimensiones:** diámetro 35 a 45 cm y altura de la superficie lateral 18 a 25 cm, ambos con con variaciones dependiendo de las condiciones técnicas de producción.

**Peso forma:** de 24 a 40 Kg.

**Color de la corteza:** claro o amarillo claro natural.

Aspecto interior: **Color de la pasta:** blanco o pajizo.

**Aroma y sabor:** fragante, delicado.

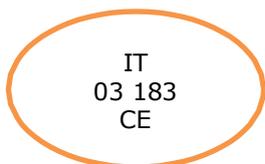
**Estructura de la pasta:** finamente granulosa, fractura radial en escamas y ojos apenas visibles. Esas características son relacionadas con la duración de la maduración.

## 5 CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y NUTRICIONALES

Véase el anexo 2

## 6 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Véase el anexo 1

**7 LOGISTICA**

**Unidad:** Pieza entera  
 Cajas por palet: de 1 a 5 (segun el pedido).  
 Piezas por palet : de 5 a 25 (segun el pedido).

**Unidad:** Cajas (productos envasados al vacío o en atmósfera modificada.)  
 Cajas por palet: segun el pedido.  
 Piezas por palet : segun el pedido.

**Productos envasados al vacío (SV) o en atmósfera modificada (ATM)**

Unidades:	Cajas	
Formatos:	1/4 SV	(2 piezas por caja) (codigo EAN 386293)
	1/8 SV	(4 piezas por caja) (codigo EAN 690369)
	1/2 SV	(1 piezas por caja) (codigo EAN 864775)
	1/40 SV(1Kg)	(20 piezas por caja) (codigo EAN 832663)
	300 g. SV	(30 piezas por caja) (codigo EAN 684801)
	500 g. SV	(30 piezas por caja) (codigo EAN 928852)
	300 g.ATM	(codigo EAN 499383)
	500 g.ATM	(codigo EAN 429576)

Temperatura de almacenamiento: refrigerado entre 4 y 8 °C

**8 IDENTIFICACIÓN**

Cada pieza lleva en la corteza:

- ❖ sello CE: marca que identifica, a efectos sanitarios, el establecimiento de producción.
- ❖ Loto de producción con un código que indica mes y año.

*Tabla 1*

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETRO	RIFERIMENTO
Escherichia Coli (UFC/g)	< 10 UFC/g
Staphylococchi Coagulasi positivi (UFC/g)	< 100 UFC/g
Salmonella spp	Ausente in 25 g
Listeria Monocytogenes	Ausente in 25 g

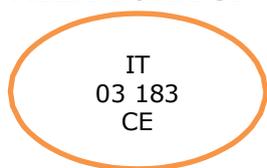


Tabla 2

**100 g de queso duro italiano** tienen la siguiente composición media:

Parametro	Unidad	Valor
Humedad	g	34.5
Proteínas	g	31.3
Grasa	g	29,7
Cloruro de Sodio (sale)	g	1,5
Lisozima	g	0,025
Valor Energético	Kcal	397
Valor Energético	Kj	1651
Carbohidratos totales	g	ausentes
Sodio	mg	630
Calcio	mg	1010
Fosforo	mg	695
Potasio	mg	103
Magnesio	mg	42
Hierro	µg	176
Colesterol	mg	83,8
Vitamina A	µg	386
Vit B2	µg	410
Vit B6	µg	48
Vit E	µg	709
Acidos grasos saturados	g	21.8
Acidos grasos monoinsaturados	g	7,2
Acidos grasos polinsaturados	g	0,8
Acidos grasos trans	g	0,6

En el queso se permite la adición de lisozima, que se clasifica como un caso conservante de una proteína natural extraído de huevo de gallina, ya que se utiliza para prevenir la hinchazón del queso como se describe en el Codex Alimentarius (Codex Stan A-6-1978 Rev. 1-1999).

Redazione e Verifica RGQ \_\_\_\_\_ Approvazione DIR \_\_\_\_\_