

<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 08</b> Rev. 419/05/2015 Pág. 1 di 2</p>
--	--------------------------------------	--

**1. DENOMINACIÓN**

QUESO DURO PRODUCIDO EN ITALIA, RALLADO

**2. DESCRIPCIÓN**

Queso de pasta cocida, curado, de leche de vaca. RALLADO  
Apariencia granular no pulverulenta y homogénea. Blanco o amarillo pajizo.  
Obtenido de quesos con un período de maduración no inferior a 60 días.

**3. INGREDIENTES**

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

**Alérgenos:**

LECHE  
DERIVADOS DEL HUEVO (E 1105 lisozima)

**ORIGEN LECHE**

PAÍSES UE

**TRANSFORMACIÓN**

LECHE ITALIA

**4. ALMACENAMIENTO Y**

**CONSERVACIÓN** Refrigerado entre  
6 y 8 °C

**5. APARIENCIA**

Embalaje primario: Bolsas termoselladas en PET + PE en ATM modificada.  
Bolsas posicionadas en cartones.

**6. CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS**

FORMATO	PIEZAS x CAJA	CAJAS x PALÉT
Queso duro italiano rallado 1000 g	10	-
Queso duro italiano rallado 5000 g	2	50

**7. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y ENERGÉTICAS**

100 g di queso duro italiano tienen la siguiente composición media:

<b>Parámetro</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor</b>
Humedad	g	34,5
Proteínas totales	g	31,3
Grasas	g	29,7
Cloruro sódico (sal)	g	1,5
Lisozima	g	0,025
Valor Energético	Kcal	397
Valor Energético	Kj	1651
H. de Carbono 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
Ácidos grasos saturados	g	21,8
Ácidos grasos monoinsaturados	g	7,2
Ácidos grasos polinsaturados	g	0,8
Ácidos grasos trans.	g	0,6

La adición de lisozima está permitida en la elaboración de quesos, que a pesar de ser considerado un conservante es una proteína natural que se extrae del huevo de gallina y se usa para prevenir la hinchazón del queso según se informa en el Codex Alimentarius (Codex Stan A-6-1978 , Ap. 1-1999).

<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 08</b> Rev. 419/05/2015 Pag. 3 di 2</p>
--	--------------------------------------	--

**9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Parámetros	Valores
Coliformes Totales	< 10 UFC/g
Escherichia Coli (UFC / g)	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus (CFU / g)	< 10 UFC/g
Salmonela spp	Ausente in 25 g
Listeria Monocytogenes	Ausente in 25 g
Levaduras	< 10000 UFC/g
Mohos	< 1000 UFC/g

Redactado y Verificado por RGQ\_\_\_\_\_

Aprobado por DIR\_\_\_\_\_