

DALLA BONA SPA 	FICHA TÉCNICA PRODUCTO	Doc. Operativo STI 07 Rev. 6 01/01/2017 Pag. 1 di 3
--	-------------------------------	---

1 DENOMINACIÓN

Nombre: QUESO DURO ITALIANO EN ESCAMAS

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: El producto se presenta en escamas de 20mm x 20mm en bolsas envasada en ATM.

3 INGREDIENTES

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

Alérgenos:

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

4 CARACTERÍSTICAS

Aspecto externo: **Envase primario:** Bolsa termoselladas en PET + PE. Envasado en ATM. Bolsas puestas en cajas de cartón.

5 Transporte y almacenaje

Refrigerado entre 4 y 6 °C

6 LOGÍSTICA:

PIEZA POR CAJA: 10

CAJAS POR PALET: 50

CAPAS POR PALET: 5

EAN Uds: 8030382000253

EAN CAJA: 18030382000250

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
Hidratos 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
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_____