

BASSO SEBASTIANO S.R.L.

SEDE LEGALE

Via Bassanese, 84 - Maser 31010 TV - Italy

SEDE AMMINISTRATIVA ED OPERATIVA

Via Vittime del Vajont, 21

Caerano di San Marco 31031 TV - Italy

P.IVA (VAT) e C.F. IT00786860262

CAP. SOC. € 46'800,00 i.v.

R.E.A. TV 151376

IMPORT-EXPORT TV003202

CONTATTI

T: +39 0423 923075

F: +39 0423 546195

PEC: bassosebastianosrl@legalmail.it

@: info@maserformaggi.com

www.maserformaggi.com

CRESCERE NELLA TRADIZIONE



| | | |
|--|--------------------------------------|------------------------|
| SP ST 01 REV. N°.: 0 DATA REV.: 05/2016 | Mezcla de quesos rallados MIX | BOLSA GR. 1.000 |
|--|--------------------------------------|------------------------|

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la ralladura de formas seleccionadas de quesos curados y Grana Padano.

PROCESO DE ELABORACIÓN: las formas, cuando se alcanza el estado deseado de maduración, se rallan y, para conservar mejor el sabor y la frescura, se envasan en una atmósfera protectora, sin pasar por ningún proceso de secado y sin la adición de conservantes.

INGREDIENTES: Quesos curados (**leche**, sal, cuajo), Grana Padano (**leche**, sal, cuajo, conservante: lisozima de **huevo**), antiaglomerante: E 460.

BOLLO CEE: IT K2U4N CE

| PACKAGING: | |
|-------------------------------|--|
| Código del producto: | PFG10MX1000MA |
| Tipo de envase: | Bolsa de film multiestratos termosellada |
| Dimensiones del envase mm.: | 200 x 350 |
| Unidad de venta: | bolsa de 1.000 g |
| Peso neto del la caja: | 10 kg. p. f. |
| Paquete por caja: | 10 |
| Dimensiones de la caja mm.: | 483 x 313 x 172 |
| N. filas por pale: | 10 x 5 |
| N. cajas por palé: | 50 |
| Cod. EAN: | 8013728040014 |
| Plazo mínimo de conservación: | 90 gg. |
| Modo de conservación: | + 2°/+ 8° C max |

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | |
|---|---------------------|
| Valores medios por 100 g. | |
| Valor energetico: | 1278 kJ 307 kcal |
| Grasas: | 20 g |
| de las cuales ácidos grasos saturados: | 14 g |
| Hidratos de carbono: | 1,2 g |
| de los cuales azúcares: | 0,3 g |
| Proteínas: | 30 g |
| Sal: | 2,3 g |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: fragmentos de tamaño uniforme no aglomerados. Gusto: sabroso. Olor: agradable. Color: amarillo pálido

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (por 100 g de producto):

Humedad: 30 - 45%. Grasa mínima en materia seca: 32%. Cloruro de sodio: 2 - 3%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (UFC/g.): Carga microbiana en Gelisato a 30° C: < 300.000 ufc/g; Estafilococos coagulasa positivos <1000 ufc/g; E. Coli: <100 ufc/g; Listeria monocytogenes: ausente en 25g; Salmonella spp: ausente en 25 g.

OGM: el producto no contiene ni está formado por organismos modificados genéticamente, de conformidad con lo dispuesto en el Reg. CE n. 1829/2003 y cumple con la normativa europea en relación a la trazabilidad y etiquetado de los alimentos modificados genéticamente (Reg. CE n. 1830/2003).

ALÉRGENOS:

leche y productos derivados;
huevos y productos derivados.