

## **Ficha técnica del producto: Provolone dulce 200g**

Queso semiduro obtenido de leche de vaca sujeto a tratamiento térmico de termización. El producto es de forma redonda y envasado al vacío. El queso es de color levemente amarillo pajizo y puede presentar los agujeros típicos del queso provolone.

**Ingredientes** Leche de vaca, sal, cuajo

**Curación** mínimo 10 días

**Temperatura de conservación** de +4°C a +8°C

**Vida útil del producto** 120 días desde la fecha de envasado.

**Instrucciones de uso** corteza no comestible

**Alergenos** leche y productos derivados

### **Valores Nutricionales**

Kcal/100g: 361

KJ/100g: 1491

Grasas: 29g

De las cuales saturadas: 19g

Hidratos de carbono: 0g

Proteínas: 25g

Sal: 2,0g

### **Características microbiológicas**

E.coli: <1.000 ufc/g

Staphylococcus Coagulase +: <100 ufc/g

Enterobacteriaceae: <100 ufc/g

Salmonella spp: Ausente en 25g

Listeria monocytogenes: Ausente en 25g

### **Características químicas por 100g**

Humedad %: 42,00

Grasas en materia seca %: 48

Cloruro de sodio %: 2,00

pH: 5,3

aw: 0.940

### **Paletización**

#### **Dimensiones de producto**

Peso neto medio: 200g

Altura: 1,5 cm

Diámetro: 12 cm

#### **Embalaje primario**

Precinto de plástico

#### **Embalaje secundario**

Unidades por caja: 30

Dimensiones caja: 355 x 260 x 130 mm

Volumen: m3 0.0119

#### **Paletización**

Cajas por estrato: 11

Cajas por Palet: 66

#### **Identificación producto**

Código producto 01010020202003

Código Ean 8023951002048