

Havarti 45+ Sin corteza

Queso semi-blando 45% de grasa en materia seca

Descripción del queso

Forma: Con forma de pan, aprox. 4 kilos.

Corteza: Sin corteza, en film plástico.

Color: De blanco a amarillento.

Textura: Muchos pequeños agujeros irregulares.

Sabor: Desde suave y aromático hasta más intenso, dependiendo del tiempo de maduración.

Contenido por 100 gramos		
Energía (kJ)	1444	
Energía (kcal)	348	Tolerancia
Agua (%)	45,0	44-46 %
Grasa (%)	27,0	25-28 %
Proteína (%)	25,0	
Carbohidratos	1,2	
Sal (%)	1,6	
Cenizas (%)	0,2	
pH	5,2	

Microbiología	Resultado
Listeria monocytogenes	Negativa en 25 g
Salmonella spp.	Negativa en 25 g
Escherichia coli	<100 ufc/g

Detalles del envase	Información
Queso, medidas	300x125x125 mm
Crt. medidas/peso	385x322x133 mm / 300 g
Palet	Max. 68 crt. / Palet europeo (120x80 cm)
Etiquetado de lote	Número de semana / número de día / número de tanque o número de caseína
Vida útil	6 meses desde la fecha de envasado (día/mes/año)

Número lácteo: DK M-243 Narup Mejeri

For labelling	
Contenido de nutrientes por 100 gramos	
Energía	1444 kJ / 348 kcal
Fat	27 g
-Ácidos grasos saturados	16,8a
Carbohidratos	1,2 g
- Azúcares	<0,5 g
Proteína	25 g
Sal	1,6 g

Ingredientes	Origen	Contenido %
Leche de vaca pasteurizada	Dinamarca	97,6
Cultivo de ácido láctico	Dinamarca	0,8
Cuajo animal	Suecia	0,4
Sal	Dinamarca	1,2
Nitrato de potasio E252	Polonia	0,009

Información variada	Sí	No
Pasteurizado (a 73 °C durante 20 seg.)	x	
No se añade azúcar	x	
Libre de GMO	x	
Cuajo animal	x	

Lactosa: contenido muy bajo de lactosa

Almacenamiento del queso	
Temperatura de transporte:	2-5°C
Almacenado en:	Seco, máx. 8°C