

	FICHA TÉCNICA 30/08/2022 – Rev. 16/08/2023 (IF)	
	PERLAS DE MOZZARELLA DE BUFALA CONGELADAS IQF ITALIANAS DE 5 g – BOLSA DE 1 kg	
	Código del producto: 2707 Código EAN: 8033344963689 Código H.S.: 0406.10	

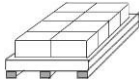
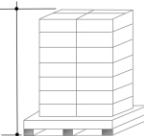
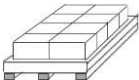
GENERALIDADES

DESCRIPCIÓN	
Mozzarella de pasta hilada obtenida a partir de leche de búfala mediante el proceso de elaboración de queso con cuajo y suero de leche como fermento, que suele presentar una textura fibrosa al calentarla.	
INGREDIENTES	
Leche de búfala pasteurizada, suero de leche natural, sal, cuajo. Origen de la leche: IT; País de elaboración: IT Alérgenos: leche y derivados lácteos. Alérgenos por contaminación cruzada: ninguno OGM: ausente	
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	
Pequeñas perlas de mozzarella congeladas IQF, listas para usar.	
MODO DE EMPLEO	
No es necesario descongelar el producto en platos calientes, se puede utilizar directamente. Si lo desea, puede descongelar el producto antes de su uso: colóquelo en el frigorífico a +4 °C durante el tiempo necesario. Una vez descongelado, conserve el producto fresco en el frigorífico a +4 °C y consúmelo en un plazo de 5 días desde la apertura del envase. No volver a congelar una vez descongelado. Consumir en un plazo de 24 horas tras abrir el envase. Instrucciones de uso: Una vez descongelado, mantenga el producto a temperatura ambiente durante aproximadamente una hora antes de su uso.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Color: blanco Aroma: delicado, típico de la leche de búfala Sabor: dulce y delicado, con aroma a leche de búfala Textura: suave, fibrosa al calentarla	Tamaño del corte: 24 mm x 22 mm Peso neto: 1 kg Peso bruto: 1,010 kg

DATOS ANALÍTICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS (VALOR MEDIO EN %)			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO (CE) N.º 2073/2005 Y SUS MODIFICACIONES POSTERIORES		
Humedad: >50 % Materia seca: >40 %			Tipo	u.m.	Valor objetivo
			Escherichia coli Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g UFC/g	100-1000 (n=5, c=2) 10-100 (n=5, c=2)
			Salmonella	Ausente/25 g	Ausente en 25 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g			Listeria monocytogenes	Ausente/25 g	Ausente en 25 g
Valor energético	kcal kJ	270 1118			
Grasas	gr.	24			
-de las cuales saturadas	g	16	VIDA ÚTIL		
Hidratos de carbono	g	0,5	18 meses		
-de los cuales azúcares	g	0,5	TEMPERATURA DE TRANSPORTE (°C)	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO (°C)	
Proteínas	g	13	-18 °C	-18 °C	
Sal	g	0,63			
-de los cuales sodio	g	0,25			

ENVASE

ENVASE PRIMARIO: BOLSA	UNIDAD DE VENTA	N.º DE CAJAS POR LÍNEA PLT 80X120 cm	N.º DE LÍNEAS POR PLT 80X120 cm	N.º DE CAJAS POR PLT 80X120 cm	PALÉ
Dimensiones 320 mm (L) x 230 mm (A) Peso: 10 g 	1 caja: 14 bolsas de 1 kg Peso neto: 14 kg Peso bruto: 14,768 kg 	8 cajas 	5 líneas 	40 cajas Peso neto: 560 kg 	Altura: 170 cm 
EMBALAJE SECUNDARIO: CAJA DE CARTÓN		N.º DE CAJAS POR LÍNEA PLT 100X120 cm	N.º DE LÍNEAS POR PLT 100X120 cm	N.º DE CASILLAS POR PLT 100 x 120 cm	
Tamaño: 40 cm (L) x 30 cm (A) x 31 cm (H) Peso: 628 g 		10 cajas 	5 líneas 	50 cajas Peso neto: 700 kg 	