

**MOZZARELLA CONGELADA IQF ITALIANA «SOFT WHITE LINE»
PERLAS DE 2 g – BOLSA DE 1 kg**

Código del producto: 3257
Código EAN: 8033344967991
Código H.S.: 0406.10



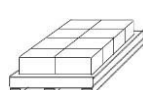
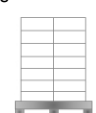
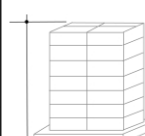
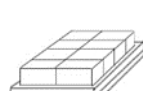
GENERALIDADES

DESCRIPCIÓN
Mozzarella de pasta hilada obtenida mediante el proceso de elaboración del queso con cuajo y fermentos lácticos, que suele presentar una textura fibrosa al calentarla.
INGREDIENTES
Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo, fermentos. Origen de la leche: UE; País de elaboración: IT Alérgenos: leche y derivados de la leche OGM: ausentes
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
Perlas de mozzarella congeladas IQF, listas para usar.
MODO DE EMPLEO
No es necesario descongelar el producto en platos calientes, ya que 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 consúmlalo 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
Color: blanco Aroma: delicado, típico de la leche Sabor: dulce y delicado Textura: suave, fibrosa al calentarla
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Tamaño del corte: 16 mm (largo) x 15 mm (ancho) 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: > 60 % Materia seca: < 40 %	Tipo	u.m.	Valor objetivo
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g Valor energético kcal 152 kJ 636 Grasas gr. 8,49 -de las cuales saturadas g 5,5 Hidratos de carbono g 2,33 -de los cuales azúcares g 2,15 Proteínas g 16,59 Sal g 0,15 -de los cuales sodio g 0,06	Escherichia coli	UFC/g	100-1000 (n=5, c=2)
	Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g	10-100 (n=5, c=2)
	Salmonella	Ausente/25 g	Ausente en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausente/25 g	Ausente en 25 g
VIDA ÚTIL			
18 meses			
TEMPERATURA DE TRANSPORTE (°C)		TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO (°C)	
-18 °C		-18 °C	

ENVASE

ENVASE PRIMARIO: BOLSA	UNIDAD DE VENTA	N.º DE CAJAS POR LÍNEA PLT 80 x 120 cm	N.º DE LÍNEAS POR PLT 80X120 cm	N.º DE CAJAS POR PALÉ DE 80 x 120 cm	ALTURA DEL PALÉ
Dimensiones: 320 mm (L) x 230 mm (A) Peso: 10 g 	1 caja: 16 bolsas de 1 kg Peso neto: 16 kg Peso bruto: 16 788 kg 	8 cajas 	5 filas 	40 cajas Peso neto: 640 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: 800 kg 	