



CNICA

Gran Boni: Queso de pasta dura *al vacío*, aprox. 1 kg

FECHA	CLIENTE
24/05/2025	

INFORMACIÓN SOBRE NUESTRA EMPRESA

Boni SpA, Carretera Provincial de Golese 190/A, 43056 Bezze di Torriale, Parma. Tel. +39 0521 520611 Fax +39 0521 814937, www.bonispaspa.com, info@bonispaspa.eu

Planta de producción	IT 08 582 CE	
Autorización del Consorcio de Protección	-	
CERTIFICACIONES	IFS	certificado n.º AG/GDO/14/223
	BRC	certificado n.º AG/GDO/14/222

INFORMACIÓN DEL ARTÍCULO

CATEGORÍA	Quesos y productos lácteos
PRODUCTO	Queso de pasta dura para rallar, envasado al vacío, corte en bloque
TAMAÑO	800/900 g aprox., peso variable
MARCA	envase neutro
DESCRIPCIÓN	Queso duro de pasta cocida y maduración lenta elaborado con leche 100 % italiana y procesado en Italia
CÓDIGO DE ARTÍCULO	FG#3SRU
EAN 13	2229488
DIMENSIONES	200 x 100 x 110 mm

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Información sobre el embalaje	N.º de unidades por caja	10
	Dimensiones	466 x 265 x 135
	Peso neto total	10 kg aprox.
Información sobre palés	N.º de cajas por piso	7
	N.º de niveles por palé	6
	N.º de cajas por palé	42

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto exterior	Aroma	Color	Textura	Sabor
Corteza de color amarillo dorado	Característico	Color pajizo/blanco	Masa compacta y ligeramente granulada	Sabroso pero no picante

COMPOSICIÓN

Ingredientes	Leche, sal, cuajo microbiano
Alérgenos presentes:	Leche

VALORES NUTRICIONALES medios por cada 100 g

Energía	Grasas saturadas	de los cuales	Hidratos de carbono los cuales azúcares	de	Proteínas	Sal
400 Kcal/1695 KJ	30 g	20,0 g	0,6 g	0,0 g	30 g	1,4 g

Parámetros microbiológicos y físico-químicos

L. Monocytogenes	ausente/25 g	Mohos	<150 ufc/g	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Enterobacterias	<50 ufc/g
Salmonella spp.	ausente/25 g	Levaduras	<500 ufc/g	Estafilococos coagulasa positivos	<10 ufc/g	M1	<100 ppt
Humedad 30-32 %	Materia seca	68-70 %	pH 5,37-5,40	Aw 0,91-0,93	Sal 1,39-1,41		

Indicaciones de uso

Destino de uso	Toda la población, salvo los grupos de riesgo en caso de alergias o intolerancias a alguno de los ingredientes que lo componen.
Temperatura de conservación	+4 °C/+8 °C
Vida útil	365 días
Recomendaciones	No perforar el envase y abrirlo 15 minutos antes de consumirlo
NOTAS	-