

Mix Gouda / Cheddar rojo dados 10x10x10mm 6x1kg

Fecha de lanzamiento 18-11-2024

ERP Code 10101710

Ingredientes

	Porcentaje
Cheddar naranja	49 %
- leche pasteurizada	48.16 %
- sal	<1 %
- cuajo microbiano	<1 %
- fermentos lácticos	<1 %
- colorante (E160b(ii))	<1 %
Gouda	49 %
- leche pasteurizada	47.81 %
- sal	<1 %
- fermentos lácticos	<1 %
- cuajo microbiano	<1 %
almidón	2 %

Ingredientes

LECHE pasteurizada, almidón, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano, colorante (E160b(ii)).

Valor nutricional

	100 g
Valor energetico	1565 kJ
Valor energetico	374 kcal
Proteínas	23.7 g
hidratos de carbono	1.6 g
- Azúcares	0 g
Grasas	30.6 g
- Ácidos grasos saturados	20.1 g
Fibra alimentaria	0 g
humedad	39.8 %
Sal	1.8 g
pH	5.3

Mix Gouda / Cheddar rojo dados 10x10x10mm 6x1kg

Fecha de lanzamiento 18-11-2024

Alérgenos

Gluten	-
Crustáceos	-
Huevo	-
Pescado	-
Cacahuetes	-
Soja	-
Leche	+
Frutos secos	-
Apio	-
Mostaza	-
Sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228)	-
Altramuces	-
Moluscos	-

Mix Gouda / Cheddar rojo dados 10x10x10mm 6x1kg

Fecha de lanzamiento 18-11-2024

Datos Microbiologicos

Enterobacteriaceae	<1000	Kve/g
E.coli	<100	Kve/g
Coag.pos.Staphylococccn	<100	Kve/g
Levaduras/Mohos	<100000 / <5000	Kve/g
Listeria monocytogenes	neg.	/25g
Salmonella	neg.	/25g

Notes

Productos y procesos

Procesos	Elaboración del queso, cortar, empaquetar en atmósfera protectora, etiquetar, conservar al fresco.
Dimensioe	10x10x10mm
Peso neto	L4 6 x 1 kilo
Atmósfera protectora	CO2 / N2 (O2< 3% durante la producción).

Otra información

OMG	De acuerdo a las reglamentaciones 1829/2003 y 1830/2003, este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (OMG).
Caducidad / conservación	10 semanas a max. 7 °C.

Autorización

Nombre	Karel Kruyswijk
Departamento	Q.A.