

Mix 3 quesos 3mm rallado Ameland 10x1kg

ERP Code 13103510

Ingredientes

	Porcentaje
Cheddar naranja	33 %
- leche pasteurizada	32.43 %
- sal	<1 %
- cuajo microbiano	<1 %
- fermentos lácticos	<1 %
- colorante (E160b(ii))	<1 %
Maasdam	33 %
- leche pasteurizada	32.20 %
- sal	<1 %
- fermentos lácticos	<1 %
- cuajo microbiano	<1 %
Mozzarella	32 %
- leche pasteurizada	31.55 %
- sal	<1 %
- cuajo microbiano	<1 %
- fermentos lácticos	<1 %
almidón	2 %

Ingredientes

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

Valor nutricional

	100 g
Valor energetico	1455 kJ
Valor energetico	348 kcal
proteínas	25.1 g
hidratos de carbono	1.7 g
- Azúcares	0.1 g
Grasas	27 g
- Saturadas	17.9 g
Fibra alimentaria	0 g
humedad	42 %
Sal	1.4 g
pH	5.4

Mix 3 quesos 3mm rallado Ameland 10x1kg

Alérgenos

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

Mix 3 quesos 3mm rallado Ameland 10x1kg

Datos Microbiologicos

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

Notes

Productos y procesos

Processus	Elaboración del queso, cortar, rallar, empaquetar en atmósfera protectora, etiquetar, conservar al fresco.
Dimensioe	3.0 mm
Peso neto	10 x 1 kilo
Atmósfera protectora	CO2 / N2 (O2< 3% durante la producción).

Otra información

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

Autorización

Nombre	Ikbel Ben Amor
Departamento	Q.A.