

Mimolette 40+ bloque 2±3kg

ERP Code 91680201

Ingredientes

| | Porcentaje |
|-------------------------|------------|
| Mimolette | 100 % |
| - leche pasteurizada | 97.48 % |
| - sal | 2.00 % |
| - fermento láctico | <1 % |
| - cuajo microbiano | <1 % |
| - colorante (E160b(ii)) | <1 % |

Ingredientes

LECHE pasteurizada, sal, fermento láctico, cuajo microbiano, colorante (E160b(ii)).

Valor nutricional

| | 100 g |
|---------------------|----------|
| Valor energetico | 1314 kJ |
| Valor energetico | 314 kcal |
| proteínas | 25.3 g |
| hidratos de carbono | 0 g |
| - Azúcares | 0 g |
| Grasas | 23.9 g |
| - Saturadas | 16.2 g |
| Fibra alimentaria | 0 g |
| humedad | 44.6 % |
| Sal | 2 g |
| pH | 5.3 |

Mimolette 40+ bloque 2±3kg

Alérgenos

| | |
|--|---|
| Gluten | - |
| Trigo | - |
| Centeno | - |
| Cebada | - |
| Avena | - |
| Espelta | - |
| Trigo khorasan | - |
| Crustáceos | - |
| Huevo | - |
| Pescado | - |
| Cacahuetes | - |
| Soja | - |
| Leche | + |
| Frutos secos | - |
| Almendras | - |
| Avellanas | - |
| Nueces | - |
| Anacardos | - |
| Nueces de pecan | - |
| Nueces de Brasil | - |
| Pistachos | - |
| Nueces Macademia | - |
| Apio | - |
| Mostaza | - |
| Sésamo | - |
| Dióxido de azufre y sulfitos (E220 - E228) | - |
| Altramuces | - |
| Moluscos | - |
| Lactosa | + |
| Cacao | - |
| Glutamato (E620 - E625) | - |
| Pollo | - |
| Cilantro | - |
| Maíz | - |
| Legumbres | - |
| Ternera | - |
| Carne de cerdo | - |
| Zanahoria | - |

Mimolette 40+ bloque 2±3kg

Datos Microbiologicos

| | | |
|--------------------------------|-----------------|-------|
| Enterobacteriaceae | <1000 | Kve/g |
| E.coli | <100 | Kve/g |
| Coag.pos.Staphylococcen | <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, empaquetar, etiquetar, conservar al fresco. |
| Dimensioe | 2x1x±3000 gram |
| Peso neto | 2±3000gr. |
| Atmósfera protectora | Vacuum. |

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. |