

Cheddar rojo 50+ "Groet" 10x5x20g / 9x9cm

ERP Code 88080013

Ingredientes

	Porcentaje
Cheddar naranja	100 %
- leche pasteurizada	98.28 %
- sal	1.70 %
- cuajo microbiano	<1 %
- fermentos lácticos	<1 %
- colorante (E160b(ii))	<1 %

Ingredientes

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

Valor nutricional

	100 g
Valor energetico	1702 kJ
Valor energetico	407 kcal
Proteínas	24.9 g
hidratos de carbono	0.1 g
- Azúcares	0.1 g
Grasas	34.5 g
- Ácidos grasos saturados	21.6 g
Fibra alimentaria	0 g
humedad	37.5 %
Sal	1.7 g
pH	5.3

Cheddar rojo 50+ "Groet" 10x5x20g / 9x9cm

Alérgenos

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

Cheddar rojo 50+ "Groet" 10x5x20g / 9x9cm

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, empaquetar en atmósfera protectora, etiquetar, conservar al fresco.
Dimensioe	10x10 cm
Peso neto	10x5x20 gram
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	Karel Kruyswijk
Departamento	Q.A.