

Queso  
Parmesano



### Presentación

El producto se presenta en hormas de 13 kg aproximadamente, envasado al vacío en bolsa plástica con barrera al oxígeno y en caja de cartón corrugado.

### Información Nutricional

Porción: 30 g (1 rebanada)

	Cantidad por porción	%VD(*)
<b>Valor Energético</b>	<b>123 kcal = 515 KJ</b>	<b>6</b>
Carbohidratos	1 g	0
Proteínas	10 g	13
Grasas Totales	8.8 g	16
Grasas Saturadas	5 g	23
Grasas Trans	0.4 g	—
Fibra Alimentaria	0 g	0
Sodio	300 mg	13

(\*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ según RES/GMC 46/03. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

### Vida útil

Para una calidad óptima debe ser consumido antes de los 540 días de producción. El producto debe conservar las características organolépticas aceptables y las fisicoquímicas y microbiológicas dentro de los parámetros hasta la fecha de vencimiento.

### Características organolépticas

Consistencia Dura

Textura	Compacta, quebradiza, granulosa
Sabor	Salado, levemente picante
Aroma	Característico
Color	Blanco-amarillento, ligeramente amarillento
Corteza	Lisa, consistente, bien formada.
Forma	Cilíndrica, achatada, de caras planas y de perfil ligeramente convexo.

### Ingredientes

Leche Pasteurizada, Cloruro de Sodio, Cloruro de Calcio, Enzimas Coagulantes, Fermentos Lácticos, Natamicina (Conservante Superficial INS 235), Sorbato de Potasio (Conservante Superficial INS202). **CONTIENE DERIVADOS DE LECHE.**

### Calidad fisicoquímica

Humedad	35.9% Máx
Materia Grasa s/extracto seco	32% Mín
Sal	2.15 - 2.45%

### Almacenamiento

Conservar refrigerado a una temperatura menor de 12°C.