

Queso
Mozzarella



Presentación

El producto se presenta en hormas de 5 Kg aprox., envasado en bolsa plástica termocontraíble y en caja de cartón corrugado conteniendo 4 hormas.

Información Nutricional

Porción: 30 g (2 rebanadas)

	Cantidad por porción	%VD(*)
Valor Energético	98 kcal = 410 Kj	5
Carbohidratos	1.1 g	0
Proteínas	7.4 g	10
Grasas Totales	7.1 g	13
Grasas Saturadas	3.8 g	17
Grasas Trans	0.4 g	—
Fibra Alimentaria	0 g	0
Sodio	288 mg	12

(*) 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 180 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 Semidura a semiblanda según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración

Textura	Fibrosa, elástica y cerrada
Sabor	Láctico, poco desarrollado a ligeramente picante según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.
Aroma	Láctico, poco perceptible
Color	Blanco a amarillento, uniforme, según el cont. de humedad, materia grasa y grado de maduración
Corteza	No posee
Ojos	No posee. Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos)

Ingredientes

Leche Pasterizada parcialmente descremada, Cultivo de Bacterias lácticas específicas, Cuajo, Cloruro de Calcio, Cloruro de Sodio.
CONTIENE DERIVADOS DE LECHE.

Calidad fisicoquímica

Humedad	46 - 50%
Materia Grasa s/extracto seco	35 - 46%
pH	5.0 - 5.4%
Cloruro de Sodio	0.6 - 2%

Almacenamiento

Conservar refrigerado a una temperatura menor de 8°C.