

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(*)
<b>Valor Energético</b>	<b>96 kcal = 404 Kj</b>	<b>5</b>
Carbohidratos	0.7 g	0
Azúcares totales	0.7 g	-
Azúcares añadidos	0.0 g	-
Proteínas	7.2 g	10
Grasas Totales	7.2 g	13
Grasas Saturadas	4.4 g	20
Grasas Trans	0.3 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.

**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.

**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)

**Vida útil**

Para una calidad óptima debe ser consumido antes de los 180 días desde la fecha de producción. El producto debe conservar las características organolépticas aceptables y las fisicoquímicas y microbiológicas dentro de los parámetros hasta la fecha de vencimiento.