

BARRA DE MOZZARELLA CONGELADA

Descripción

Mozzarella obtenida estirando la cuajada de leche de vaca, congelada recién hecha. Fabricada especialmente para los pizzeros. Es un excelente queso fundente, suave y de gusto delicado. Es indudablemente un producto superior por su consistencia, propiedades fundentes y sabor. Esta barra de mozzarella es perfecta para los pizzeros y para los productores alimentarios en las medidas industriales más grandes o en las medidas más pequeñas para la venta al detalle. Todas nuestras barras vienen evasadas al vacío para garantizar la máxima vida útil. Producto fresco certificado BRS.

Shelf life

12 meses de la fecha de producción

Lote de producción

Fecha de caducidad

Ingredientes

Leche de vaca pasteurizada, cuajo, sal y enzimas de la leche

Contiene

Leche; lactosa



Recomendaciones

Para un mejor sabor, antes de servir poner el entero paquete intacto en agua caliente (40° C) durante aproximadamente diez minutos. El producto está sujeto a pérdida de peso natural.

Instrucciones

Conservar el producto congelado sellado a -18°C y consumir dentro de la fecha de caducidad. Descongelar el producto sellado en el frigorífico a +4°C para aproximadamente 12 horas y conservar a +4°C. Una vez descongelado, consumir en 5 días de la fecha de descongelamiento del producto en el paquete sellado. No volver a congelar. Una vez abierto el envase, consumir en 24 horas.

Características organolépticas

Color blanco hasta amarillo pálido
Olor típico de la leche y mantecoso
Sabor gusto suave, textura semiblanda con sabor delicado y mantecoso

DATOS DE NUTRICION

Valores medios por 100g

Calorias	218 Kcal	912 Kj
Proteinas	22g	44 % GDA*
Carbohidratos tot.	1g	0.37% GDA*
Grasa total	14g	20% GDA*

*Los porcentajes de Valores Diarios estan basados en una dieta de 2000 calorías

PARAMETROS MICROBIOLOGICOS

	U.M.	VALORES MEDIOS	VALORES MAX*
Coliformes totales	Ufc/gr	100	1000
Escherichia Coli	Ufc/gr	<10	100
Estafilococo Aureus	Ufc/gr	<10	100
Salmonela SPP	Ufc/25gr	0	0
Listeria Monocytogenes	Ufc/25gr	0	0

*Reg. CE 2073/2005

PARAMETROS QUIMICOS

	U.M	VALORES
Humedad	%	65.58
Materia seca	%	34.42



Para obtener la ficha técnica desde nuestro sitio web, escanee el código QR

Pizzeria Range – High Quality Mass Market

Barra/Bloque de Mozzarella Congelada IQF – 1KG

Primary Packaging

Secondary Packaging



Envase al vacío

Tamaños disponibles: 1kg

Cod. MCA – F1



Cod.	Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg x Pack	Gross Kg x Pack	Packaging (cm)	Packs x Layer	Layers	Total Packs	Net. Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)
MCA-F1	IQF	12	12	12	12.5	Carton 40x30x16	8	10	80	960	1000	80x120x175
			12	12	12.5	Carton 46x24x14	6	12	72	864	915	