

CUBITOS/JULIENNE 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. 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.

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 calorias

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

Cubitos de Mozzarella Congelada – 2KG



En envase termosellado
Producto fresco certificado BRC.

Tamaños disponibles: 2kg

Cod. FMCU – VA2

Primary Packaging



Secondary Packaging



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)
FMCU-VA2	BQF	12	2	4	4.5	Carton 34x28x18	10	10	100	400	530	80x120x175

Cubitos de Mozzarella Congelada (IQF) – 2.5KG



En envase/bolsa termosellada

Tamaños disponibles: 2.5kg

Cod. MCA – BU25

Primary Packaging



Secondary Packaging



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-BU25	IQF	12	6	15	16	Carton 53x33x20	4	8	32	480	530	80x120x175

Mozzarella Congelada Julienne – 2KG



En envase termosellado
Producto fresco certificado BRC.

Tamaños disponibles: 2kg

Cod. FMJU – VA2

Primary Packaging



Secondary Packaging



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)
FMJU-VA2	BQF	12	2	4	4.5	Carton 34x28x18	10	10	100	400	530	80x120x175

Mozzarella Congelada Julienne (IQF) – 2.5KG



En envase/bolsa termosellada

Tamaños disponibles: 2.5kg

Cod. MJU – BU25

Primary Packaging



Secondary Packaging



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)
MJU-BU25	IQF	12	6	15	16	Carton 53x33x20	4	8	32	480	530	80x120x175