

MOZZARELLA DE BÚFALA CONGELADA

100% leche de búfala italiana

Descripción

Mozzarella 100% de leche de búfala (certificación de la cadena alimentaria italiana), congelada recién hecha. Producto fresco certificado BRC e IFS.

Shelf life

12 meses de la fecha de producción

Lote de producción

Fecha de caducidad

Ingredientes

Leche entera de búfala pasteurizada, suero de leche natural, cuajo, sal.

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 porcelana

Olor típico

Sabor rico y cremoso, típico de la mozzarella de búfala



DATOS DE NUTRICION		
Valores medios por 100g		
Calorías	Kcal 283	Kj 1171
Proteínas	14g	28% GDA*
Calcio	400mg	50% GDA*
Carbohidratos totales	1g	0.37% GDA*
Azúcares	1g	1.1% GDA*
Grasa total	25g	35.7% GDA*
Grasa saturada	16g	-
Colesterol	62mg	-
Sodio	0,30g	12.5% GDA*
Fosforo	350mg	50% GDA*

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

PARAMETROS QUIMICOS	U.M	VALORES
p.H.	%	5,20 - 5,40
Humedad	%	54,5 - 65
Materia seca	%	40 +/-2
Grasa sobre materia seca	%	<52

PARAMETROS MICROBIOLOGICOS	U.M.	VALORES MEDIOS	VALORES MAXIMOS*
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
Brucella	Ufc/25gr	0	0

* Reg. CE 2073/2005



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

Food Service Range

Mozzarella de Búfala Congelada – Plastic BAG con liquido preservante



Tamaños disponibles:
20g/50g/100g/125g/200g/250g

Cod. MBXBM 100/ 125/ 200/ 250/ 500

Primary Packaging



Secondary Packaging



Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg Pack	Gross Kg Pack	Packaging (cm)	Volume Pack (m³)
BQF	12	VAR	3	5	Carton 40x29x9,5	

Packs Layer	N. Layers	Total Packs	Net. Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)	Volume Pallet(m³)
8	14	112	336	575	80x120x155	

Retail Range

Mozzarella de Búfala Congelada 100g - Plastic TUB con liquido preservante



Tamaños disponibles:
100g (2 pcs of 50g / 1pc of 100g)

Cod. MBX 100-50 / MBX 100

Primary Packaging



Secondary Packaging



Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg Pack	Gross Kg Pack	Packaging (cm)	Volume Pack (m³)
BQF	12	24	2,4	5	Carton 40x30x13	0,0156

Packs Layer	Nr. Layers	Total Packs	Net. Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)	Volume Pallet (m³)
8	12	96	230,4	495	80x120x171	1,632

Mozzarella de Búfala Congelada 250g - Plastic TUB con liquido preservante



Tamaños disponibles:
250g (5 pcs of 50g / 2 pcs of 125g / 1 pc of 250g)

Cod. MBX 250-50 / MBX 250-125 / MBX 250

Primary Packaging



Secondary Packaging



Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg Pack	Gross Kg Pack	Packaging (cm)	Volume Pack (m³)
BQF	12	12	3	6	Carton 40x30x13	0,0156

Packs Layer	Nr. Layers	Total Packs	Net. Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)	Volume Pallet (m³)
8	12	96	288	590	80x120x171	1,632

Mozzarella de Búfala Congelada 250g - Plastic BAG con liquido preservante



Tamaños disponibles:
250g (5 pcs of 50g / 2 pcs of 125g / 1 pc of 250g)

Cod. MBXBU 250-50 / MBXBU 250-125 / MBXBU 250

Primary Packaging



Secondary Packaging



Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg Pack	Gross Kg Pack	Packaging (cm)	Volume Pack (m³)
BQF	12	12	3	5	Carton 40x30x13	0,0156

Packs Layer	Nr. Layers	Total Packs	Net. Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)	Volume Pallet (m³)
8	12	96	288	495	80x120x170	1,632