

PRODUCTO DE CONSUMO INSTITUCIONAL

MOZZARELLA HILADO

Descripción

Queso de pasta húmeda y semiblanda, graso, elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal yodada, cloruro de calcio y cuajo. (Obtenido por hilado de una masa acidificada). De sabor fresco, suave y cremoso. Se caracteriza por fundirse fácilmente. Ideal para la preparación de pizzas, sándwiches calientes, pastas, carnes, para derretir o gratinar. Enriquece y realza el sabor de las comidas.



Características sensoriales

Aspecto y textura: Textura lisa, fibrosa y elástica.

Color, sabor y olor: Color blanco amarillento, sabor láctico característico y olor casi neutro.

Características Físico-Químicas

Humedad: Máximo 48%
Contenido de grasa: Mínimo 21%; Máximo 23%
Maduración mínima: 10 días

Características Microbiológicas (NOM-243-SSA1-2010)

Coliformes totales: Máximo 100 UFC/g
Staphylococcus aureus: Máximo 1000 UFC/g
Salmonella spp: Ausente en 25 g

CONSERVACIÓN			
VIDA ANAQUEL	REFRIGERACIÓN	TEMPERATURA	OBSERVACIONES
90 DÍAS	SI	4° - 6° C	NO CONGELAR

PRESENTACIÓN				
EMPAQUE	EMBALAJE: CAJA DE CARTÓN			
	MEDIDAS DE LA CAJA	PESO CAJA VACÍA	PESO CAJA LLENA	PIEZAS POR CAJA
Horma cilíndrica de 5 kilos aprox.	51 cm largo 45 cm ancho 26 cm alto	1 kilogramo	Aprox. 33 kg	6 piezas
Rallado en bolsa de 2 kg envasado en atmósfera modificada MAP.			30 kg	15 bolsas

Información nutrimental

Información nutrimental	
Cantidad por porción de 30 g	
Contenido energético kJ (kcal)	358 kJ (86 kcal)
Proteínas	6 g
Grasas (lípidos)	6 g
Grasa saturada	4 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	2 g
Azúcares.	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	225 mg

Grasa de leche: 20% Min. Proteína de leche: 20% Mín. Humedad: 50% Max.

Condiciones de almacenamiento

Consérvese en refrigeración. Una vez abierto el envase, mantenerlo cerrado, refrigerado y consumir preferentemente dentro de las 72 horas.