



TECHICAL DATA SHEET

Producto: MARIANNE, Cortes de Muar

Descripción de Producto

Queso leche cruda de vaca, 3 meses de maduración en heno

Denominación Legal

Queso madurado grasoso

Elaboradora:

Maina Mente, S.L. B94161478
Negreiros, nº 6. 36546.
Silleda (Pontevedra). Spain.

Registro Sanitario:

ES-15.02216/PO-CE.

Peso neto aprox:

2,5 kgrs/aprox.

Condiciones de almacenaje y transporte:

Marianne debe ser almacenada y transportada en ambiente en condiciones de +2°C and +8°C, y 80% H.R.

Consumo Preferente:

12 meses desde fecha elaboración.

Ingredientes

Leche cruda de vaca, cuajo, fermentos lácticos, cloruro cálcico, lisozima, sal.

Alérgenos

Leche vaca (Proteína y lactosa), puede contener trazas de huevo

Notas de cata:

Aromas florales aportados por el heno en corteza, tofe suave y nuez en interior de la pasta. Textura de media adhesividad e intensidad.

Especificaciones Físicas, Químicas y microbiológicas.

PH 5,5; % grasa 27%; % extracto seco 62,5%; %G/ESM 45; Total carbohidratos 0,3; energía 350kcal; calcio 0,05.

E COLI m: 100UFC/g M:1000UFC/g

LISTERIA 0 ufc/gr

SALMONELLA abscence.

Staphylococcus aureus m:100ufc/g M :1000ufc/g

Información Nutricional (valor medio por 100 gr)

Valor energético: 1528 kJ/369 kcal

Proteínas: 20,2

Hidratos de Carbono 0,9

De las cuales: Azúcares <0,5

Grasas: 31,6

De las cuales saturadas: 21,79

Fibra alimentaria

Sodio: 0,63

Packaging & Especificaciones Logísticas

Caja con 2 quesos (46 cm de largo * 23,5 cm ancho* 12 cm de alto)

Pallet con 35 cajas (70 units). Cajas por capa: 7, N° Capas: 5. Peso Palet: 197 kg (aprox)

Contact:

+34 609.809.006

artesanos@cortesdemuar.com

www.cortesdemuar.com