

# Ficha Técnica

## QUESO CREMA NATURAL

Quesos Crema | QUESO CREMA NATURAL

<b>Código de Producto</b>	<b>QF0021</b>
<b>Marca</b>	CHILCHOTA
<b>Presentación</b>	4 Kg. Aprox.
<b>Ingredientes</b>	Leche entera pasteurizada de vaca, crema de leche pasteurizada de vaca, cultivos lácticos y conservadores.
<b>Envase</b>	Envasado en papel metálico grado alimenticio y caja de cartón.
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Color:</b> Blanco característico <b>Olor:</b> Lácteo <b>Sabor:</b> Lácteo ligeramente salado
<b>Características Fisicoquímicas</b>	<b>%Humedad:</b> 60% máx <b>%Grasa:</b> 35% mín <b>%Proteína:</b> 12% min
<b>Descripción</b>	Producto elaborado a partir de la coagulación de las proteínas de la leche, con la adición de crema y cultivos lácticos. Ideal para preparar platillos y postres.
<b>Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento</b>	25 días de vida útil. Se almacena a temperatura de 2 a 6°C.
<b>Observaciones</b>	



### Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

<b>Contenido Energético</b>	1646 KJ	392 Kcal
<b>Proteína</b>	12 g	
<b>Grasa</b>	36 g	
<b>Grasa Saturada</b>	0 g	
<b>Carbohidratos</b>	5 g	
<b>Azúcares</b>	0 g	
<b>Fibra Dietética</b>	0 g	
<b>Sodio</b>	320 mg	

