

Ficha Técnica

ESTILO QUESO FRESCO RALLADO

Quesos Rallados | ESTILO QUESO FRESCO RALLADO

Código de Producto	QF0128
Marca	EL CIERVO
Presentación	2 kg
Ingredientes	Sólidos lácteos, agua, grasa vegetal, almidón modificado, sal yodada, hexametáfosfato de sodio, sabor enzimático natural, sorbato de potasio.
Envase	Bolsa transparente flexible con barrera y atmósfera modificada. Caja de cartón corrugado.
Características Organolépticas	Color: Blanco. Olor: Característico lácteo. Sabor: Característico lácteo. Apariencia: Rallado. Textura: Suave, lisa.
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 50% máx. %Proteína: 1% mín Grasa butírica: 20% mín.
Características Microbiológicas	Hongos & Levaduras: 100 UFC/g. Staphylococcus Aureus: ?100 UFC/g. Listeria monocytogenes: Ausente en 25g. Salmonella ssp: Ausente en 25g. Escherichia coli: <10 NMP/g.
Descripción	El Estilo Queso Fresco rallado EL CIERVO® es un queso procesado ideal para acompañar la comida y antojitos mexicanos. Se envasa en presentación de 2 kg en empaque flexible, sellado con atmósfera modificada.



Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

Contenido Energético	283 KJ	1170 Kcal
Proteína	1 g	
Grasa	22 g	
Grasa Saturada	4.3 g	
Carbohidratos	20 g	
Azúcares	1 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	480 mg	



Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	70 días naturales a partir de su fecha de elaboración. Debe almacenarse entre 0° y 4° C.
Observaciones	