

Ficha Técnica

QUESO MANCHEGO REBANADO

Quesos Rallados | QUESO MANCHEGO REBANADO

Código de Producto	108299
Marca	ESMERALDA
Presentación	400 g
Ingredientes	Leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cloruro de calcio, cuajo, cultivos lácticos.
Envase	Empaque primario: empaque termoformado. Empaque secundario: caja de cartón corrugado.
Características Organolépticas	Color: Ligeramente amarillo Olor: Característico lácteo Sabor: Característico lácteo Apariencia: Rebanadas cuadradas Textura: Suave, liso
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 45 % máx. %Proteína: 23 % mín Grasa butírica: 26 % mín
Características Microbiológicas	Hongos & Levaduras: 500 UFC/g Staphylococcus Aureus: ? 100 UFC/g Salmonella ssp: Ausente en 25 g Escherichia coli: < 10 NMP Listeria spp: Ausente en 25 g



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por
c/100gr.

Contenido Energético	412.7 KJ	99.4 Kcal
Proteína	6.9 g	
Grasa	7.8 g	
Grasa Saturada	5.4 g	
Carbohidratos	0.4 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	180 mg	



Descripción	El Queso MANCHEGO ESMERALDA®. Es un queso madurado que se obtiene a partir de la coagulación de la leche entera de vaca, de color amarillento de sabor fuerte y excelentes propiedades de gratinado y fundido. Su presentación es en rebanadas separadas por papel grado alimenticio para empacarse en envase termoformado impreso con un contenido neto de 400 g.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	60 días de vida útil. Se almacena a temperatura de 0° a 4°C.
Observaciones	