

Información técnica



Romano

INGREDIENTES: Leche Pasteurizada, Cloruro de Sodio, Cloruro de Calcio, Cuajo, Fermentos Lácticos, Natamicina (conservante superficial INS235).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Porción 30 g (1 rebanadas) Valor energético 127 Kcal = 532 kJ (6%VD) (*); Carbohidratos 0,9 g (0 %VD) (*); Proteínas 10 g (13 %VD)(*); Grasas totales 9,3 g (17 %VD) (*); Grasas saturadas 5g (23 %VD) (*); Grasas trans 0,4 g (--%VD); Fibra alimentaria 0 g (0 %VD) (*); Sodio 300 mg (13 %VD) (*).

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ según RES/GMC 46/03. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

CALIDAD FISICOQUÍMICA

| | |
|-------------------------------|------------|
| Humedad | 35,9% Máx |
| Materia Grasa s/extracto seco | 41 - 46% |
| Sal | 1.8 - 2.8% |

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| Coliformes totales /g | < 200 |
| Coliformes a 45° /g | < 100 |
| Estafilococos coagulasa positivos /g | < 100 |
| Salmonella / 25 g | No detectable |

ALMACENAMIENTO: Conservar refrigerado a una temperatura menor de 12°C.

VIDA ÚTIL: El producto tiene una vida útil de 360 días. El producto debe conservar las características organolépticas aceptables y las fisicoquímicas y microbiológicas dentro de los parámetros hasta la fecha de vencimiento.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

| | |
|---------|---|
| Masa | Cocida, moldeada, prensada, salada y madurada. |
| Pasta | Compacta, consistente, fractura quebradiza y grana fina. |
| Sabor | Característico, ligeramente salado. |
| Aroma | Suave, limpio, agradable, bien desarrollado. |
| Color | Blanco-amarillento uniforme, que se va oscureciendo paulatinamente con la maduración. |
| Corteza | Lisa, consistente, bien formada. |
| Forma | Cilíndrica, achatada, de caras planas y de perfil ligeramente convexo. |

PRESENTACIÓN:

El producto se presenta en hormas de 3,8 Kg aproximadamente, pintados o sin pintar de acuerdo a la solicitud del cliente. Envasados en bolsas tipo CRYOVAC y en caja de cartón corrugado conteniendo 4 hormas.

MADURACIÓN: El producto se entrega con una maduración mínima de 90 días desde la fecha de elaboración.