

Información técnica



Sardo

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 0,9g (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: Para una calidad óptima debe ser consumido antes de los 360 días desde la fecha de producción. 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 3.6 Kg aproximadamente, pintados o sin pintar de acuerdo a la solicitud del cliente.

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