

PRODUCTO DE CONSUMO INSTITUCIONAL

## MOZZARELLA HILADO

### Descripción

Queso de pasta húmeda y semiblanda, graso, elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal yodada, cloruro de calcio y cuajo. (Obtenido por hilado de una masa acidificada). Su uso principal es para la preparación de pizzas, sin embargo también puede ser utilizado en cualquier comida en la que sea requisito un queso que se derrita en forma homogénea.

### Características sensoriales

**Aspecto y textura:** Textura lisa, fibrosa y elástica.

**Color, sabor y olor:** Color blanco amarillento, sabor láctico característico y olor casi neutro.

### Características Físico-Químicas

**Humedad:** Máximo 48%  
**Contenido de grasa:** Mínimo 21%; Máximo 23%  
**Maduración mínima:** 10 días

### Características Microbiológicas (NOM-243-SSA1-2010)

**Coliformes totales:** Máximo 100 UFC/g  
**Staphylococcus aureus:** Máximo 1000 UFC/g  
**Salmonella spp:** Ausente en 25 g



CONSERVACIÓN			
VIDA ANAQUEL	REFRIGERACIÓN	TEMPERATURA	OBSERVACIONES
180 DÍAS	SI	4° - 6° C	NO CONGELAR

PRESENTACIÓN				
EMPAQUE	EMBALAJE: CAJA DE CARTÓN			
	MEDIDAS DE LA CAJA	PESO CAJA VACÍA	PESO CAJA LLENA	PIEZAS POR CAJA
Horna cilíndrica de 4.5 kilos aprox. Envasadas en bolsas blancas.	51 cm largo 45 cm ancho 26 cm alto	1 kilogramo	Aprox. 33 kg	6 piezas



### Información nutrimental

Información nutrimental	
Cantidad por porción de 30 g	
Contenido energético kJ (kcal)	358 kJ (86 kcal)
Proteínas	6 g
Grasas (lípidos)	6 g
Grasa saturada	4 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	2 g
Azúcares.	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	225 mg

Grasa de leche: 20% Min. Proteína de leche: 20% Mín. Humedad: 50% Max.

### Condiciones de almacenamiento

Consérvese en refrigeración. Una vez abierto el envase, mantenerlo cerrado, refrigerado y consumir preferentemente dentro de las 72 horas.