



PRODUCTO DE CONSUMO INSTITUCIONAL

PROVOLETA CONDIMENTADA PROVOLAC

Descripción

A partir de un queso provolone, elaborado con leche pasteurizada de vaca y fermentos lácticos, hemos agregado un condimento natural a base de aceite de oliva, orégano y chile, para darle un sabor único.

Características sensoriales

Aspecto y textura: Rebanada semí-dura, compacta, consistente, estructura quebradiza.

Color, sabor y olor: Color blanco amarillento, sabor levemente picante y aroma agradable.

Características Físico-Químicas

Humedad: Máximo 45%
Contenido de grasa: Mínimo 24%; Máximo 50%
Maduración mínima: 1 mes

Características Microbiológicas (NOM-243-SSA1-2010)

Coliformes totales: Máximo 10 UFC/g
Staphylococcus aureus: Máximo 100 UFC/g
Salmonella spp: Ausente en 25 g



CONSERVACIÓN			
VIDA ANAQUEL	REFRIGERACIÓN	TEMPERATURA	OBSERVACIONES
300 DÍAS	SI	INFERIOR A 10°C	NO CONGELAR

PRESENTACIÓN				
EMPAQUE	EMBALAJE: CAJA DE CARTÓN			
	MEDIDAS DE LA CAJA	PESO CAJA VACÍA	PESO CAJA LLENA	PIEZAS POR CAJA
2 rebanadas de 155 gramos cada una empacadas al alto vacío, con dos platos aluminio, dentro de una bolsa de plástico. Código de barras: 7 500326 229602	60.8 cm largo 45.4 cm ancho 16.8 cm alto	1.55 kilogramos	Aprox. 18 kg	48 piezas

Lácteos Mara S.A. de C.V.

Camino a Rancho Sangre de Cristo 760, Oaxaca de Juárez, Oax., México. Tel.: (+52) 951 5166155 / 1448792 / www.grupomara.com.mx



Información nutrimental

Información nutrimental	
Cantidad por porción de 30 g	
Contenido energético kJ (kcal)	490.89 kJ (87.27 kcal)
Proteínas	7.56 g
Grasas (lípidos)	9.27 g
Grasa saturada	6 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	0.81 g
Azúcares.	0.60 g
Fibra dietética	0.33 g
Sodio	390 mg
Calcio	240 mg (26% VNR*)

*Valor Nutrimental de referencia
Grasa de leche: 24% Min. Proteína de leche: 20% Mín. Humedad: 45% Max.

Condiciones de almacenamiento

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