



## FICHA COMERCIAL de PRODUCTOS

Buenas Prácticas de Manufactura

### QUESO SARDO

#### INGREDIENTES:

Leche entera pasteurizada, Cultivo de bacterias lácticas específicas, Cloruro de sodio, Enzimas coagulantes, Cloruro de calcio, Colorante natural annato.

R.N.E. N°21-004023

R.N.P.A. N°21-013720

**Características del producto final:** Ph: 5.2, AW: 0.85, Acidez: 50°, BRUX: \*.

**Forma de uso del producto:** Consumo directo.

**Características del envase material:** Cobertura vinífica para quesos

**Atmósfera modificada:** No

**Período de aptitud:** 12 meses.

**Modo de conservación:** Mantener en frío a temperatura no superior a 8° C.

**Donde será vendido el producto:** En todo el territorio nacional.

**Instrucciones contenidas en el rótulo:** Conservar en lugar oscuro, seco y fresco.

**Controles y cuidados especiales durante la distribución y comercialización:**

Mantener la cadena de frío.

**A quien va dirigido el producto:** Apto para todo consumidor.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN: 100g (1 feta)

Cant. por porción	% VD(*)
VALOR ENERGÉTICO: 110 Kcal/ 460 Kj	6
CARBOHIDRATOS: 0 g	0
PROTEÍNAS: 7,3 g	10
GRASAS TOTALES: 9 g	16
GRASAS SATURADAS: 5,7 g	26
GRASAS TRANS: 0 g	-
FIBRA ALIMENTARIA: 0 g	0
SODIO: 89 mg	4

\* % Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal/ 8400 kj.  
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Horma pintada

EAN: 7795793000612

Cód.: 6



#### Gs1:

Clasificación:	País fabricación:	Origen:	Envase:	Contenido Neto:	Unidad de Cont.:	Código:
1000029	032	NAC	PIEZAS (PCE)	1	KILOGRAMOS (Kg)	7795793000612