



## Emmental tac suis 2,5 kg

Ref. F4901



### Ingredients

Llet crua de vaca, quallo animal, bacteries de l'acid lactic i bacteries de l'acid propionic.

### Característiques de l'envàs

Presentat individualment envasat al vuit o be, presentat amb caixes amb 4 unitats del producte.

### Característiques fisicoquímiques

Materia Grassa total	27.5% - 34%
Grassa en extracte Sec	45 - 54.9%
Humitat	35 - 38%
Extracte Sec	
Humitat en la substancia sense grasses	51 - 54%
Sal	

### Característiques microbiològiques

Enterobacteries Totals	
E.Coli	<100 ufc/g
Staphilococcus Aureus	<100 ufc/g
Salmonella/ Shigella	Absència/ 25g
Listeria Monocytogens	Absència/ 25g

### Conservació

5°C

### Caducitat

145 dies

### Informació nutricional (per 100 gr.)

Valor energetic	399 kcal. - 1660 kJ
Proteïnes	29g
Grasses	31g

Carbohidrats 1g

## Informació al·lèrgica

Al·lèrgens --> Llet i derivats

## Destinació

Distribuïdors, minoristes, restauració col·lectiva i públic en general

**Data de revisió:** 18/12/2013  
**Persona que ha aprovat la fitxa:** Ricard Ferrer  
**Empresa:** Jaume Ferrer I Fills SL Crta de Roses, 36-38-40, 17600 FIGUERES