



FICHA COMERCIAL de PRODUCTOS

Buenas Prácticas de Manufactura

QUESO PORT SALUT

INGREDIENTES:

Leche entera, fermento láctico, cuajo bovino, cloruro de calcio y colorante: Ins 160B.

R.N.E. N°21-004023

R.N.P.A. N°21-090150

Características del producto final: Ph: 5,2, AW: 0,92, Acidez: 65°, BRUX: *.

Forma de uso del producto: Consumo directo.

Características del envase material: Termocontraible Termo BB, lamina coextrudada eva/ ionomero/ eva inodoro, sin pigmentos, sin impresión e impreso.

Atmósfera modificada: No

Período de aptitud: 60 días.

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: Mantener refrigerado entre 4 y 8° C.

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: 79 Kcal/ 460 Kj	4
CARBOHIDRATOS: 0 g	0
PROTEÍNAS: 5 g	6
GRASAS TOTALES: 6,6 g	12
GRASAS SATURADAS: 3,9 g	18
GRASAS TRANS: 0,3 g	-
FIBRA ALIMENTARIA: 0 g	0
SODIO: 132 mg	6

* % 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: 7795793000131
Cód.: 13



Gs1:

Clasificación:	País fabricación:	Origen:	Envase:	Contenido Neto:	Unidad de Cont.:	Código:
10000029	032	NAC	BOLSA (BAG)	1	KILOGRAMOS (Kg)	7795793000131