

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Ed. 2016 Rev. 00



## BARRA GALLEGA



**Denominación legal:** Queso Madurado Graso

**Marca:** Central Lechera Gallega

**Código EAN:** 8-426668-310091

### INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca, cuajo, fermentos lácticos, lisozima derivada de **huevo**, corrector de acidez: cloruro cálcico y sal.

### ALÉRGENOS



LECHE



HUEVOS



sin gluten

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios por 100g de producto

**Grasas**  
31,2 g  
de las cuales  
saturadas  
18,1 g



**Hidratos de carbono**  
2,1 g  
de los cuales  
azúcares  
< 0,1 g



**Proteínas**  
20,4 g



**Sal**  
1,5 g



**Valor energético**  
371 kcal  
1.568 kJ

### ESPECIFICACIONES

### LÍMITES

### OBSERVACIONES

Materia Grasa	28-32%		
Extracto Seco	55-58%		
M.G./E.S.	50-54%	Min. 45 y menos de 60%	Regl. nº 1113/2006
pH	5-5,5		
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g	< 100 ufc/g	Durante vida útil
Escherichia coli	< 100 ufc/g	100-1000 ufc/g	Regl. nº 2073/2005
Estafilococo coagulasa +	< 100 ufc/g	100-1000 ufc/g	Regl. nº 2073/2005
Tiempo de maduración	7 días		Tª y HR controladas
Análisis organoléptico	Característico		
Alto contenido de Calcio	752 mg (106% VRN)	Min. 30% VRN	Regl. nº 1169/2011

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Conservación	Temperatura de refrigeración entre 4 y 6°C
Formato y Peso neto	Pieza entera de 3 Kg aprox.
Embalaje	Cajas de cartón
Envase	Bolsa plástica transparente con impresión, al vacío
Consumo preferente	Antes de 12 meses
Uso esperado	Consumo directo. Corteza comestible