

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Ed. 2016 Rev. 00



## BARRA GALLEGA LIGHT Y REDUCIDA EN SAL

**Denominación legal:** Queso Madurado

**Marca:** Central Lechera Gallega

**Código EAN:** 8-426668-310671

### 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**  
21,5 g  
**de las cuales saturadas**  
9,1 g



**Hidratos de carbono**  
6,4 g  
**de los cuales azúcares**  
< 0,75 g



**Proteínas**  
21,5 g



**Sal**  
0,9 g



**Valor energético**  
314 kcal  
1.335 kJ

### ESPECIFICACIONES

### LÍMITES

### OBSERVACIONES

Materia Grasa	22-25%		
Extracto Seco	54-56%		
M.G./E.S.	40-45%		
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		
Light	Reducción mínima del 30% de grasa con respecto a la Barra Gallega de la misma marca. Regl. nº 1169/2011		
Reducido en sal	Reducción mínima del 25% de sal con respecto a la Barra Gallega de la misma marca. Regl. nº 1169/2011		
Alto contenido de Calcio	929 mg (116% 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 amarilla con etiqueta adhesiva en el frontal, al vacío.
Consumo preferente	Antes de 12 meses
Uso esperado	Consumo directo. Corteza comestible