



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Ed. 2016 Rev. 00

### BARRA GALLEGA EN LONCHAS LIGHT Y REDUCIDA EN SAL



**Denominación legal:** Queso Madurado

**Marca:** San Paulín

**Código EAN:** 8-426668-000428

#### 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



#### ESPECIFICACIONES

#### LÍMITES

#### OBSERVACIONES

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	

#### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Conservación	Temperatura de refrigeración entre 4 y 6°C
Formato y Peso neto	100 gramos en lonchas
Embalaje	Cajas de cartón
Envase	Bandejas de plástico termoselladas con atmósfera protectora e impresión
Consumo preferente	Antes de 4 meses
Uso esperado	Consumo directo. Se recomienda abrir 15 minutos antes de consumir