

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Ed. 2016 Rev. 00



BARRA GALLEGA LIGHT Y REDUCIDA EN SAL



Denominación legal: Queso Madurado

Marca: San Paulín

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

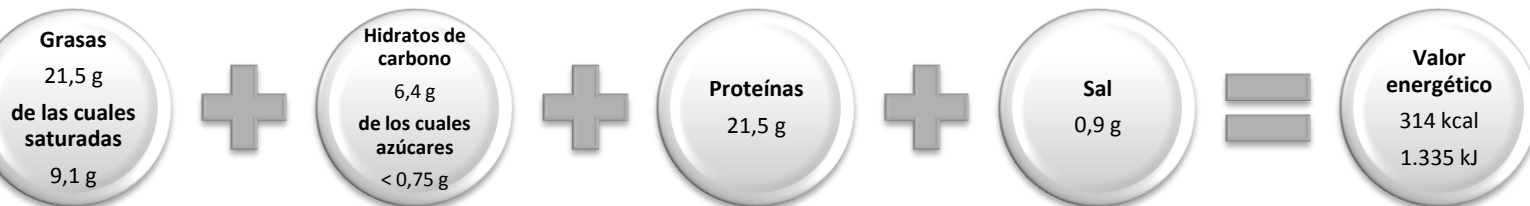


HUEVOS



sin gluten

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios por 100g de producto



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	
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