

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Ed. 2016 Rev. 00



## QUESO PAÍS

**Denominación legal:** Queso Madurado Graso

**Marca:** Central Lechera Gallega

**Código EAN:** 8-426668-316055

### INGREDIENTES

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

### ALÉRGENOS



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



### ESPECIFICACIONES

### LÍMITES

### OBSERVACIONES

Materia Grasa	26-29%		
Extracto Seco	47-50%		
M.G./E.S.	55-58%	Min. 45 y menos de 60%	Regl. nº 1113/2006
pH	4,8-5,3		
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	2-7 días		Tª y HR controladas
Análisis organoléptico	Característico		
Alto contenido de Calcio	614 mg (77 % 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 0,700 Kg aprox.
Embalaje	Cajas de cartón
Envase	Film microperforado termosellado con etiqueta adhesiva
Consumo preferente	Antes de 3 meses
Uso esperado	Consumo directo. Se recomienda consumir sin corteza. Tratamiento corteza: solución antimoho transparente (emulsión de ácidos grasos: E 472a; y conservadores: E-202 y E-235)