

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Ed. 2016 Rev. 00



## PALO SANTO CUÑAS SIN LACTOSA

**Denominación legal:** Queso Madurado Graso

**Marca:** Palo Santo

**Código EAN:** 8-426668-311173

### INGREDIENTES

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

### ALÉRGENOS



LECHE



HUEVOS

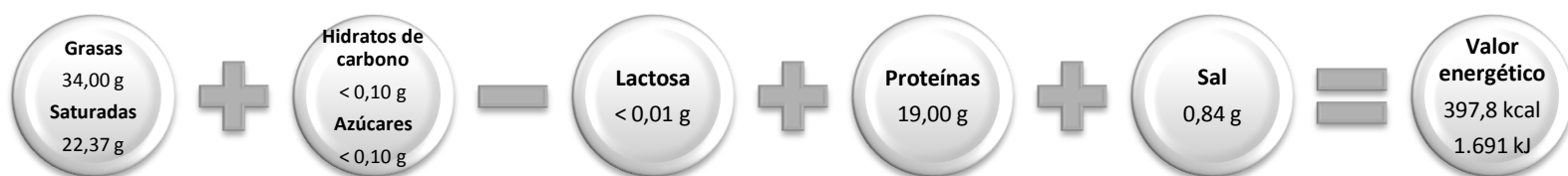


sin gluten



sin lactosa

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



### ESPECIFICACIONES

### LÍMITES

### OBSERVACIONES

Materia Grasa	33-36%		
Extracto Seco	58-61%		
M.G./E.S.	56-59%	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	20 días		Tª y HR controladas
Análisis organoléptico	Característico		
Lactosa	< 0.01%		

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Conservación	Temperatura de refrigeración entre 4 y 6°C
Formato y Peso neto	Cuña de 0,400 Kg aprox.
Embalaje	Cajas de cartón
Envase	Film plástico transparente en atmósfera modificada, con etiqueta adhesiva
Consumo preferente	Antes de 4 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) y pintura marrón (dispersión acuosa de acetato de polivinilo, conservadores: E-202 y E-235; y colorante: E-172)