

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Ed. 2016 Rev. 00



PALO SANTO MINI AL VINO ALBARIÑO

Denominación legal: Queso Madurado Graso

Marca: Palo Santo

Código EAN: 8-426668-318172

INGREDIENTES

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

ALÉRGENOS



LECHE



HUEVOS

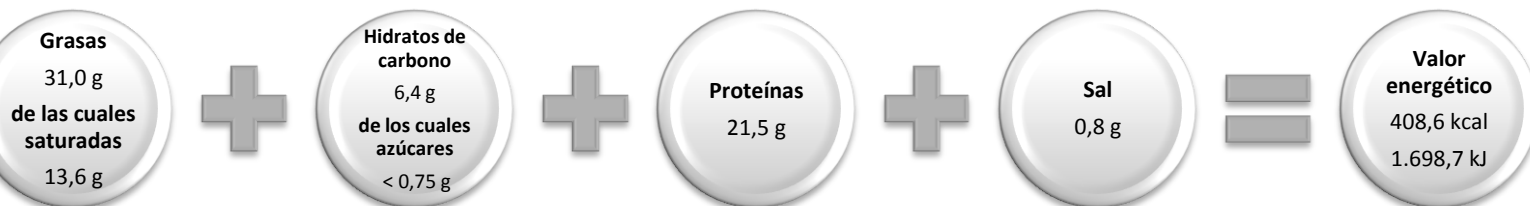


sin gluten



SULFITOS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios por 100g de producto



ESPECIFICACIONES

LÍMITES

OBSERVACIONES

ESPECIFICACIONES	LÍMITES	OBSERVACIONES
Materia Grasa	30-33%	
Extracto Seco	55-58%	
M.G./E.S.	54-57%	Min. 45 y menos de 60%
pH	5-5,5	
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g	100-1000 ufc/g
Estafilococo coagulasa +	< 100 ufc/g	100-1000 ufc/g
Tiempo de maduración	20 días	Tª y HR controladas
Análisis organoléptico	Característico	

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Conservación	Temperatura de refrigeración entre 4 y 6°C
Formato y Peso neto	Pieza entera de 0,750 Kg
Embalaje	Cajas de cartón
Envase	Cinta blanca y etiqueta adhesiva directamente en la corteza.
Consumo preferente	Antes de 6 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)