

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Ed. 2016 Rev. 00



PALO SANTO MINI



Denominación legal: Queso Madurado Graso

Marca: Palo Santo

Código EAN: 8-426668-318141

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

Grasas
30,7 g
de las cuales
saturadas
20,1 g



Hidratos de
carbono
11,5 g
de los cuales
azúcares
0,2 g



Proteínas
20,7 g



Sal
1,87 g



Valor
energético
405,5 kcal
1.697,7 kJ

ESPECIFICACIONES

LÍMITES

OBSERVACIONES

Materia Grasa	30-33%		
Extracto Seco	55-58%		
M.G./E.S.	54-57%	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		

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 negra y etiqueta de cartón
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) y pintura marrón (dispersión acuosa de acetato de polivinilo, conservadores: E-202 y E-235; y colorante: E-172)