

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Ed. 2016 Rev. 00



PALO SANTO



Denominación legal: Queso Madurado Graso

Marca: Palo Santo

Código EAN: 8-426668-310152

INGREDIENTES

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

ALÉRGENOS



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		

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Conservación	Temperatura de refrigeración entre 4 y 6°C
Formato y Peso neto	Pieza entera de 10 Kg aprox.
Embalaje	Cajas de cartón
Envase	Al natural y con etiqueta de cartón.
Consumo preferente	Antes de 12 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)