

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Ed. 2016 Rev. 00



QUESO TETILLA D.O.P.



Denominación legal: Queso Tetilla D.O.P.

Marca: San Paulín

Código EAN: 8-426668-310138

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	7 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 0,700 Kg aprox.
Embalaje	Cajas de cartón
Envase	Film microperforado termosellado con etiqueta adhesiva y contraetiqueta adhesiva del consejo regulador
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)