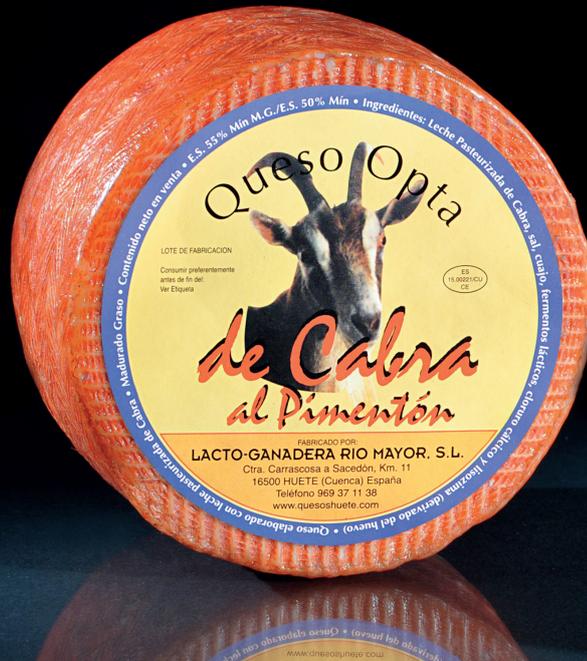




QUESO DE CABRA AL PIMENTÓN



COMPOSICIÓN: Producto elaborado con leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, fermentos lácticos, estabilizador: cloruro cálcico, lisozima (derivado del huevo) y oleorresina de pimentón en la corteza.

TRATAMIENTOS SUPERFICIALES EN CORTEZA:

Conservadores: E-202 y E-235
Colorante: E-172

ORIGEN DE LA LECHE:

España

PROCESOS ELABORACIÓN:

Tratamiento leche:
Pasteurización

Periodo Maduración:
Mínimo 20 días

Alérgenos
Leche y lisozima
(derivado del huevo)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

ORGANOLÉPTICAS

Textura: Firme y compacta, mantecosa al paladar.
Color: Marfil amarillento.
Sabor: Intenso, persistente, firme y agradable.
Aspecto: Presencia de ojos pequeños desigualmente repartidos.

FISICO-QUÍMICAS

pH: 5,2 -5,4
Extracto seco: 55% mínimo
Grasa: 50% mínimo sobre extracto seco.

MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes:
-Aus/25g al inicio de comercialización.
- Inferior a 100ufc/g al final de su vida útil.

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y FORMATOS

Presentaciones Comerciales
Forma cilíndrica de 1 Kg

Envasado

Embalaje
- 9pzas/caja

Paletización
10 cajas base x 7 altura

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consérvese bajo refrigeración entre 4 y 8°C.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

VEHICULO REFRIGERADO.
EN CORRECTO ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CARGA COLOCADA ADECUADAMENTE SIN PRESENCIA DE PARÁSITOS/INSECTOS NI POLVO

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Indicada en el etiquetado del producto con la lectura día/mes/año (12 meses desde la fecha de fabricación). Una vez abierto el envase, se mantendrán sus condiciones de conservación y se recomienda su consumo desde apertura antes del fin de vida útil marcado en la etiqueta.

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA:

Alimento listo para su Consumo directo, dirigido a la población en general (salvo personas con alergias o intolerancias a alguno de sus ingredientes). Pudiendo ser empleado en preparaciones culinarias, tanto en frío (ensaladas, platos variados,...) como en caliente (gratinados, pizzas, sándwiches,...).
RETIRAR LA CORTEZA antes de su consumo.

VALORES NUTRICIONALES:
Valores nutricionales por 100g

Valor energético
1524Kj - 364Kcal
Grasas 30,0g.
De las cuales saturadas 21,0g.

Hidratos de carbono
2,5g.
De los cuales azúcares
2,5g.

Proteínas 21g.
Sal 1,3g.
Calcio 298 mg/ 100 gramos
37% sobre Ingesta Diaria de Referencia