

QUESOS DE CATÍ, COOP. V.

TEP3 – ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL		Nº REV: 8
NOMBRE: Pell Florida Queso madurado elaborado con leche de cabra (PELL FLORIDA CABRA)		Código o nombre de documento: TEP3- F2- TMC-TCB
INGREDIENTES	Leche pasteurizada de cabra, cuajo, sal, cloruro cálcico, fermentos lácticos y conservante lisozima de huevo	
PROCESO	Se pasteuriza la leche, en cuba se le añade el cloruro, el fermento y el cuajo. Tras el corte, batido, desuerado y pre-prensado, se moldea y se prensa. Después se sumerge en salmuera, se escurren y pasa a oreo y maduración.	
CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y NUTRICIONALES	INFORMACION NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g)	
	Valor energético	1650 KJ/398 Kcal
	Grasas, de las cuales	32 gr
	-A. G. Saturados	24,06 gr
	Hidratos de Carbono, de los cuales	2,8 gr
	-Azúcares	<0,5 gr
	Proteína	24,6 gr
Sal	1,45 gr	
Actividad agua: 0,972 Ph: 4,95		
ANALITICAS	Según Reglamento CE 2073/2005: <ul style="list-style-type: none"> • Listeria: ausencia • E.coli: 100-1000 (n=5, c=2) • Estafilococo: 100-1000 (n=5, c=2) • Si estafilo>10⁵ comprobar ausencia de enterotoxina 	
ENVASADO Y EMBALAJE	Envasado: corteza natural, corteza no comestible (opcional). Embalaje: cajas de cartón	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	conservar preferiblemente entre 4-12°C	
CONDICIONES DE USO	Consumir a tª ambiente. Conservar en lugar fresco (4-12°C). Una vez abierto, mantener el corte protegido.	
VIDA ÚTIL	365 días desde fecha de envasado	
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general, no para alérgicos a la leche y al huevo .	
ELABORADO POR: Anabel Isasi Veterinaria – R. Calidad		FECHA ULTIMA REVISION: 20-05-16