

QUESOS DE CATÍ, COOP. V.

TEP3 – ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL		Nº REV: 8
NOMBRE: Servilleta <b>Queso madurado</b> elaborado con leche de <b>cabra</b>		Código o nombre de documento: TEP3- F2- TMC-TCB
INGREDIENTES	<b>Leche</b> pasteurizada de cabra, cuajo, sal, cloruro cálcico, fermentos lácticos y conservante lisozima de <b>huevo</b>	
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	<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b> (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"> <li>• Listeria: ausencia</li> <li>• E.coli: 100-1000 (n=5, c=2)</li> <li>• Estafilococo: 100-1000 (n=5, c=2)</li> <li>• Si estafilo&gt;10<sup>5</sup> comprobar ausencia de enterotoxina</li> </ul>	
ENVASADO Y EMBALAJE	Envasado: bolsa de vacío, film plástico, papel parafinado, corteza natural, corteza no comestible (opcional). Puede presentarse en pieza entera o en porciones envasadas al vacío. Embalaje: cajas de cartón	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Según maduración del producto (ejemplo: bifidus): conservar preferiblemente entre 4-12 °C	
CONDICIONES DE USO	Consumir a tª ambiente. Conservar en lugar fresco. Una vez abierto, mantener el corte protegido.	
VIDA ÚTIL	90 días desde fecha de envasado (tres meses) (oreado) y 365 días desde fecha de envasado (tronchón, pell florida...)	
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general, no para alérgicos a la <b>leche</b> y al <b>huevo</b> .	
ELABORADO POR: Anabel Isasi Veterinaria – R. Calidad		FECHA ULTIMA REVISION: 20-05-16