

**FICHA TÉCNICA PRODUCTO**

PRESENTACION	Pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de vaca (75%) y oveja (25%) Coagulación enzimática producida por la acción del cuajo animal. Fermentos lácteos, cloruro cálcico y sal. Forma de cilindro aplanado de mayor base que altura, con caras lisas y la cara lateral redondeada, corteza natural o al pimentón, lisa, delgada, cerosa y brillante.
TEXTURA	La pasta es firme. Cremosidad y adhesividad con una elasticidad de débil a media.
SABOR	Intenso y nada salado, a veces, con pequeño toque ácido.
MADURACIÓN	Entre 20 y 30 días aproximadamente.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	pH: entre 5,20 a 5,60 Peso: 0,750gr. Materia grasa: 35% Extracto Seco: 40% Materia grasa /Extracto seco: 40%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	E. coli: <100 ufc/g S. aureus: <100 ufc/g Listeria: Ausencia
PALETIZADO Y ENVASADO	Envasado al vacío con corteza natural y pimentonada. En cajas de 6 unidades y paletizadas en 60 unidades, en 10 filas x 6 base.
CONSERVACION	Conservar en frío entre +4°C/ +6°C
CADUCIDAD	1 año.
VALORES NUTRICIONALES	Valores medios por 100 gr: Valor energético: 1716,09 Kj - 409,88 Kcal Grasas 35,04 gr. de las cuales saturadas 16,15 gr. Proteínas 23 gr. Hidratos de carbono 0,63 gr. de los cuales azúcares 0,55 gr. Sal 0,86 gr. *Alérgenos: lactosa, sin gluten, en el de pimentón la corteza es comestible y en el natural no lo es.
REGISTRO SANITARIO	ES 15.03101/BA