

**FICHA TÉCNICA PRODUCTO**

**I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO :**

Queso Pasteurizado de Cabra con corteza natural o al pimentón de la vera, en formato de 1 Kgr.  
Curación Mínima: 20 días. Envasado: Vacío o Film Alimentario.

**II. COMPOSICIÓN :**

MATERIA PRIMA	INGREDIENTES ANADIDOS
Alérgenos: Leche	fermentos lacteos
Leche Pasteurizada de cabra 100%	Cuajo animal
Origen: España	sal

**III. CARACTERISTICAS**

ORGANOLEPTICAS	QUIMICAS
Aspecto: cremoso Textura: suave Corte: ojo mecanico extendido Sabor: tipico y agradable	Extracto seco: 50% Graso Mg/ E.S.T.:45% Humedad en el no graso: 74% pH: 5,1- 5,4

**IV. VALORES NUTRICIONALES**

Valores Medios por 100 gr:  
Valor energético 1567,87 Kj - 374,48 Kcal  
Proteínas 21 g  
Grasas 31 g de las cuales saturadas 22,36 g  
Hidratos de Carbono 2,87 g de los cuales azúcares 1,57 g  
Sal 1,55 g

**V. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

	Norma ISO	Valores Stándar
Salmonella	ISO 6579	n=5 c=0 No detectado en 25g
Staphylococcus aureus	ISO 6888	n=5 c=2 m=10 <sup>4</sup> M=10 <sup>5</sup> Ufc/g
Listeria Monocytogenes	ISO 11290	n=5 c=0 No detectado en 25g
E. coli	ISO 16649	n=5 c=2 m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>3</sup> Ufc/g

**VI. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA.**

Temperatura de conservación: 3°C<>5°C - Corteza No Comestible

**VII. REGISTRO SANITARIO.**

ES  
15.03101/BA  
C.E.