

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Media Flor de Cardo

PRODUCTO Y PRESENTACIÓN

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Media Flor de Cardo

DESCRIPCIÓN

Queso de leche de vaca y cabra elaborado con cuajo de flor de cardo y un coagulante microbiano adicional. Su textura suave y final ligeramente amargo distinguen esta especialidad.

FORMATOS

M2 (aproximadamente 1,4 kg); M250 (300 g)

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservar refrigerado entre 4°C y 15°C. 6 meses desde el fin de la maduración.

MADURACIÓN / PROCESO

20-35 días

TRANSPORTE

Mantener la cadena de frío desde la fábrica hasta el cliente.

ENVASE

Envasado al vacío

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
pH	Consultar la ficha aprobada del fabricante
Leche	Leche de vaca y cabra
Acabado / proceso	Cuajo de flor de cardo
Maduración	20-35 días
Perfil	Suave y cremoso, con un final ligeramente amargo

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

MICROORGANISMO	CRITERIO
E. coli	<1000 UFC/g
Estafilococos coagulasa positivos	<1000 UFC/g
Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

Criterios de las especificaciones del fabricante.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 G

NUTRIENTE	VALOR
Valor energético	1472 / 354 kJ / kcal
Grasas	29 g
Grasas saturadas	17 g
Hidratos de carbono	<0,5 g
Azúcares	<0,5 g
Proteínas	21 g
Sal	2,3 g

INGREDIENTES Y DECLARACIONES

INGREDIENTES

Leche entera de vaca pasteurizada (mínimo 60%) y de cabra (10%), cloruro cálcico, cuajo de flor de cardo, coagulante lácteo microbiano, fermentos lácticos y sal.

ALÉRGENOS

Contiene LECHE.

IDENTIFICACIÓN

RGSEAA 15.03330/TF. El EAN varía según el formato.

LÁCTEOS MONTESDEOCA S.L.

Ctra. TF-82, Km 44 · Tijoco Bajo · 38677 Adeje · Tenerife · Islas Canarias
www.quesosmontesdeoca.com

Resumen técnico del fabricante. Prevalece el etiquetado vigente aprobado.