

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

# Queso de Cabra Fresco Ahumado

### PRODUCTO Y PRESENTACIÓN

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Queso de Cabra Fresco Ahumado

**DESCRIPCIÓN**

Queso de cabra fresco con un interior cremoso y una corteza ahumada de color dorado bronce. Un delicado sabor lácteo se une a un suave aroma ahumado.

**FORMATOS**

M250 (250 g), M500 (500 g), M1 (1 kg), M1 cuadrado (800-900 g), M2 (2 kg), M3 barra (3 kg) y formatos especiales.

### CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

**CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL**

Conservar refrigerado entre 4°C y 8°C. 20 días desde la elaboración.

**MADURACIÓN / PROCESO**

Producto lácteo fresco

**TRANSPORTE**

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

**ENVASE**

Envasado al vacío

### ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

| PARÁMETRO         | ESPECIFICACIÓN                                  |
|-------------------|-------------------------------------------------|
| pH                | 5.5-6.5                                         |
| Leche             | Leche de cabra pasteurizada                     |
| Acabado / proceso | Corteza ahumada                                 |
| Maduración        | Producto lácteo fresco                          |
| Perfil            | Queso fresco cremoso con corteza ahumada dorada |

### LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

| MICROORGANISMO                    | CRITERIO    |
|-----------------------------------|-------------|
| E. coli                           | <1000 UFC/g |
| Estafilococos coagulasa positivos | <100 UFC/g  |

Criterios de las especificaciones del fabricante.

### VALOR NUTRICIONAL POR 100 G

| NUTRIENTE           | VALOR                |
|---------------------|----------------------|
| Valor energético    | 1192 / 287 kJ / kcal |
| Grasas              | 23 g                 |
| Grasas saturadas    | 15 g                 |
| Hidratos de carbono | 1,2 g                |
| Azúcares            | 1,2 g                |
| Proteínas           | 19 g                 |
| Sal                 | 1,6 g                |

### INGREDIENTES Y DECLARACIONES

**INGREDIENTES**

Leche de cabra pasteurizada, cloruro cálcico, cuajo 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.