ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Queso de Cabra Semicurado al Vino

PRODUCTO Y PRESENTACIÓN

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
Queso de Cabra Semicurado al Vino

DESCRIPCIÓN
La maceración en vino aporta a este queso de cabra semicurado una corteza de intenso color púrpura y un perfil aromático singular, que acompaña su cremosa pasta.

FORMATOS
M250 (250 g), M500 (500 g), M1 (1 kg), M2 (2 kg), M8 (8 kg), medios y cuartos M8, cuadrado (1 kg), cuñas y formatos especiales.

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL
Conservar refrigerado entre 4°C y 15°C. 6 meses desde la elaboración.

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	5.2-5.3
Leche	Leche de cabra pasteurizada
Acabado / proceso	Macerado en vino
Maduración	20-35 días
Perfil	Corteza púrpura y sabor profundo

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	1539 / 371 kJ / kcal
Grasas	30 g
Grasas saturadas	22 g
Hidratos de carbono	0 g
Azúcares	0 g
Proteínas	25 g
Sal	1,3 g

INGREDIENTES Y DECLARACIONES

INGREDIENTES
Leche de cabra pasteurizada, cloruro cálcico, coagulante microbiano, fermento láctico, sal y vino.

ALÉRGENOS
Contiene LECHE y SULFITOS.

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.