

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Queso de Cabra Semicurado con Gofio

PRODUCTO Y PRESENTACIÓN

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Queso de Cabra Semicurado con Gofio

DESCRIPCIÓN

Queso de cabra semicurado cremoso recubierto de gofio de maíz. El acabado de cereal tostado lo vincula con uno de los ingredientes más característicos de la cocina canaria.

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 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	5.2-5.4
Leche	Leche de cabra pasteurizada
Acabado / proceso	Gofio de maíz
Maduración	20-35 días
Perfil	Pasta cremosa y cobertura de cereal tostado

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 gofio de maíz.

ALÉRGENOS

Contiene LECHE. El gofio puede contener GLUTEN y trazas de SOJA.

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.