

 Abad, s/n · 15563-MOECHÉ (A Coruña)	DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS FICHAS TÉCNICAS	APPCC
		Pág. 15 de 19

QUESO BARRA ECOLÓGICO

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	
Denominación de venta	QUESO GRASO MADURADO ELABORADO CON LECHE ECOLÓGICA PASTEURIZADA DE VACA
Características organolépticas	La corteza es fina y elástica de color amarillo suave, de pasta semidura y uniforme con pocos ojos y de color blanco marfil-amarillo. Aroma suave que recuerda la leche de que procede y sabor ligeramente ácido y poco salado
Ingredientes	Leche ecológica de vaca, sal, cuajo, corrector de acidez (cloruro cálcico) y fermentos lácticos
Forma y maduración	Prismático. Maduración mínima 7 días.
Identificación	LOTE: día / mes / nº fabricación / 33 CONSUMO PREFERENTE: día / mes / año
Envase	Envasado al vacío con bolsas retráctiles
Embalaje	Cajas de cartón de 3 unidades
Conservación	A temperatura de refrigeración $\leq 10^{\circ}\text{C}$
Vida útil del producto	Máximo 240 días
Destino	Consumo humano: excepto no tolerantes a la lactosa
Uso esperado por el consumidor	Consumo directo
INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios por 100 g	
Valor energético	1553 KJ/375Kcal
Grasas	31.3 g
de las cuales	
Saturadas	20.7 g
Monoinsaturadas	9.6 g
Poliinsaturadas	1.0 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales	
Azúcares	0 g
Proteínas	23.1 g
Sal	0.8 g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Parámetros	Valores de referencia
Estafilococos coagulasa positivos (ufc/g)	n = 5 m = 10 ² c = 2 M = 10 ³
Escherichia coli (ufc/g)	n = 5 m = 10 ² c = 2 M = 10 ³
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	n = 5 Ausencia c = 0