



QUESO SEMICURADO SEMIGRASO

Ultima revisión: Agosto/2013

Denominación de venta

QUESO PAIS SEMICURADO SEMIGRASO

Tipo

Queso madurado elaborado con leche ecológica de vaca pasteurizada.

Dimensiones y peso

Altura: 6,5 cm aproximadamente.

Diámetro: 13,5 cm aproximadamente.

Peso: 850 g

Composición

Leche ecologica pasteurizada de vaca, cuajo, fermentos lácteos, cloruro cálcico y sal.

Caducidad

Consumir preferentemente antes de 3 meses

Características Físico-Químicas

% Materia Grasa: Mínimo 25 y menos de 45 % sobre Extracto Seco

Producto alergénico: lactosa

Ausencia de GMO

Características Organolépticas

Pasta

Olor: Suave, ligeramente ácido y que en conjunto, recuerda a la leche de la que procede.

Sabor: Lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.

Textura: Blanda y uniforme, con pocos ojos y regularmente repartidos, color blanco-marfil.

Corteza

Fina y elástica, color amarillo paja natural y sin moho.

Características microbiológicas

Reglamento CE 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007

Escherichia coli (ufc/g): n=5, c=2, m=10², M=10³

Stafilococo coagulasa + (ufc/g): n=5, c=2, m=10², M=10³

Listeria monocytogenes: n=5, c=0, Ausencia en 25 g.

Maduración

Temperatura: 6 – 8 °C

Tiempo: 20 días mínimo y máximo 44 días.

Presentación

Protección primaria:

Recubrimiento antimoho de la corteza

Protección secundaria:

Cajas de cartón de 4 y 6 unidades

Conservación

Temperatura: Máximo 8°C

Destino del producto

Destino: Todo tipo de consumidores. Puede ser consumido sin un procesado añadido (consumo directo)