



Carretera N.II Km. 329,700 Camino del Pino s/n.
Tel. 976 573950 50016 ZARAGOZA
e-mail: info@lapardina.net
www.lapardina.net

QUESO CURADO DE VACA “ARAGONÉS”

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA DE VACA, CON LA MARCA “LA PARDINA” Y DISTINTIVO DE ARTESANIA ALIMENTARIA

Descripción: Queso curado elaborado con leche pasterizada.

- Sales anti butíricas 1ml por 2 litros de leche
- Cloruro cálcico 1 ml por cada 4 litros de leche
- Fermentos lácticos Mesofilos
- Cuajo animal 1 ml por cada 3 litros de leche
- Sal 4%.
- Su nivel medio de pH es 5,23
- Su valor medio de aw (Activiad agua) 0,967
- Su valor medio de humedad es 65 % máximo

Los criterios microbiológicos establecidos con carácter reglamentario 2073/2005 y modificado el 209/2013 son Salmonella y Listeria (ausencia).

- Su estructura es cilíndrica y envasado al vacio o no, dependiendo del cliente.
- La vida del producto es de 540 días, entre 1° y 5° sobre cero.

Lugar de venta: Producto al corte y P.L.S.

- El gramaje del producto es de 750 gramos (contrastar peso en tienda)
- Unidades que van por caja son 12
- Peso por caja 9000 gramos aproximadamente

La corteza lleva un tratamiento de pintado, con una pintura apta para uso alimentario con antifúngicos.

Este producto esta listo para el consumo.

Las recomendaciones de este producto conservar en frio 1° a 5° y para el consumo sacar a temperatura ambiente, 1 horas antes del consumo para poder disfrutar de todas sus características organolépticas del producto.

Código de barras: 8436001032221

