



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 FRESCO PRENSADO DE CABRA

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

Descripción: Queso fresco elaborado con leche de pasterizada,

- Cloruro cálcico 1 ml por cuatro litros de leche.
- Sorbato Potásico (E.202) 1 gr. por cuatro litros de leche.
- Cuajo animal, con 1 ml por tres litros de leche.
- Sal 1,25 %
- Sus niveles medios de pH son de 6,70 a 5,94
- Sus valores medios de aw (Actividad agua) 0,99
- Su valor medio de humedad 75% máximo

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

- Su estructura es ovalada y envasado al vacio.
- La vida del producto es de 21 días y de 1° a 5° sobre cero.

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

- El gramaje del producto: 2000 gramos, con peso variable.
- Las unidades por caja son 2.
- Peso por caja 4000 gramos (peso variable).

Los consumidores previstos son todas las personas a excepción de las personas que no toleren la lactosa.

Este producto esta listo para el consumo, y no puede perder la cadena de frio.

No se debe de congelar, por que la humedad del queso se cristaliza y después el queso se queda granulado.

Código de Barras: 8436001031026

