



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 “LA PARDINA” FRESCO DE VACA CON SAL

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

Descripción: Queso fresco elaborado con leche pasterizada.

- Cloruro cálcico 1ml por 4 litros de leche.
- Sorbato Potásico (E.202) 1 gramo por 4 litros de leche.
- Cuajo animal con 1 ml por 3 litros de leche.
- Sal 1,25%
- Sus niveles medios de pH sin 6,75 a 6.
- Sus valores medios de aw (Actividad agua) son 0,994
- Su valor de humedad es del 75 % máximo.

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

- Su estructura es sobre alveolo y envasado con film.
- La vida del producto es de 9 días, entre 1 ° y 5° sobre cero.

Lugar de venta: Producto al corte.

- El gramaje del producto: 2250 gramos (contrastar peso en tienda).
- Las unidades por caja son 2
- Peso por caja 4500 aproximadamente

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

Este producto esta listo para el consumo.

Este producto no puede perder la cadena de frio.

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

Código de barras: 8436001012018

