



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 “PATA CABRA” CURADO

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

Descripción: Queso curado elaborado con **leche** de cabra pasteurizada.

- Sales anti butíricas 1ml por cada 2 litros de leche.
- Cloruro cálcico 1 ml por cada 4 litros de leche.
- Fermentos lácticos Mesofilos.
- Cuajo animal 1ml por cada 3 litros de leche.
- Sal 4%.
- Su nivel medio de pH es de 5,10
- Su valor medio de aw (Actividad agua) es 0,956
- Su valor medio de humedad es del 60 % 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 se envasa en vacío o en papel sulfurizado
- La vida del producto es de 365 días, entre 1° y 5° sobre cero.

Lugar de venta: Producto al corte.

- El gramaje del producto son 2000 gramos (peso variable).
- Unidades por caja son 5
- Peso por caja 10000 gramos aproximadamente.

La corteza lleva un tratamiento de pintado, con una pintura apta para uso alimentario con antifúngicos, por lo que se recomienda en la etiqueta “corteza no comestible”

Este producto está listo para el consumo.

Las recomendaciones de este producto conservar en frío 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: 8436001031224

