



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 “BARRILETE”

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

Descripción: Queso madurado elaborado con leche pasterizada.

- Sales anti butíricas 1 ml por 2 litros de leche
- Cloruro cálcico 1 ml por cuatro litros de leche
- Fermentos lácticos Mesofilos
- Cuajo animal 1 ml por cada 3 litros de leche
- Sal 4%.
- Su nivel 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 de barril y se envasa al vacío.
- La vida del producto es de 365 días, entre 1° y 5° sobre cero.

Lugar de venta: P.L.S.

- El gramaje del producto es de 400 gramos aproximadamente.
- Unidades por caja 12.
- Peso por caja 4800 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: 8436001031217

