



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 HOJA”

ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA DE CABRA, CON LA MARCA
“LA HOJA” Y CONTRA MARCA “CALIDAD ALIMENTARIA”

Descripción: Queso fresco elaborado con leche pasterizada.

- Cloruro cálcico, 1 ml por cuatro litros de leche.
- Cuajo animal, 0.25 ml por 3 litros de leche.
- Fermentos lácticos 10 unidades.
- Sal 1,25 %
- Sus niveles medios de pH son 4,5.
- Sus valores de aw (Actividad agua) son 0,985
- Su valor medio 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 en forma de Rulo y envasado al vacío.
- La vida del producto es de 1 mes, entre 1° y 5 ° sobre cero.

Lugar de venta: Producto al corte.

- El gramaje del producto: 1000 gramos (contrastar peso en tienda).
- Las unidades por caja son 2.
- Peso por caja 2000 gramos aproximadamente.

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

Se puede congelar y no pierde sus características de la textura del queso y es un producto que actualmente se usa mucho en la gastronomía.

Código de barras: 8436001031156.

