



**QUESO CURADO DE CABRA
"CURADO AÑEJO"**



ELABORADO POR:	Toñi Ronda	FECHA:	21/11/2023
----------------	------------	--------	------------

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	Queso curado de cabra "Añejo"	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El queso presenta la forma cilíndrica y plana. El color de la corteza es ocre. Presenta pequeños ojos irregulares. La textura depende del tiempo de maduración del queso, es más o menos seca. El sabor es intenso y prolongado.	
INGREDIENTES	Leche de cabra, fermento, cloruro cálcico, cuajo, sal.	
ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	Hidratos de carbono	1,77%gr
	Grasa	38,87%gr
	Proteínas	26,96%gr
	Ph	5,8
	Sal	1,7%gr
	Azúcares	<0,2
	Calorías	460/100gr
	EntertoxinaEstafilocócica(25gr)	No se detecta
	Salmonela (25gr)	Ausencia
Listeria Monocytogenes(25gr)	Ausencia	
TRATAMIENTO	Termización de la leche. Maduración de cinco a siete meses.	
PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE	Cuñas de 300 gr. Medio queso (1.500 gr) Queso entero (3.000 gr)	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Almacenamiento: Tª refrigeración de 4º a 6º. Distribución: Tª no superior a 10º.	
VIDA ÚTIL	Un año	
CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO DE LISTERIA	No favorece el crecimiento de listeria	
ALÉRGENOS	Lactosa	