



QUESO FRESCO "CALLOSÍ"



ELABORADO POR: Toñi Ronda

FECHA:

10/08/2023

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	Queso fresco "Callosí"	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	El queso presenta la forma de un flan. La textura es blanda y suave. El color es blanco intenso. Sin corteza. Tiene pequeños ojos en su interior de origen mecánico. El sabor es intenso. Deja un buen sabor a leche recién ordeñada.	
INGREDIENTES	Leche de vaca, leche de cabra, cloruro cálcico, cuajo.	
ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (por 100 gr)	Grasa total	15,7%gr
	De las cuales saturadas	10,6%gr
	Hidratos de carbono	2,5%gr
	Azúcares	<0,2%gr
	Sal	0,59%gr
	Proteína	14,5%gr
	Enterotoxina Estafilococica	No se detecta
	Salmonella	Ausencia/25gr.
	Listeria monocytogenes	Ausencia
	Escherichia Coli Glucoronidasa	<10
	Staphylococcus Coagulasa	<1
TRATAMIENTO	Pasteurización de la leche	
PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE	Envasado al vacío en cajas de 4 unidades, 1.800-2.000 gr. cada unidad	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Almacenamiento: Tª refrigeración de 0º a 4º. Distribución: Tª no superior a 8º.	
VIDA ÚTIL	Ocho días	

CONDICIONES DE USO	Consumo directo
CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO DE LISTERIA	Medio
ALÉRGENOS	Lactosa