



<b>QUESO CURADO RUEDA DE VACA</b>			
ELABORADO POR:	Toñi Ronda	FECHA:	21/11/2023

<b>FICHA TÉCNICA</b>		
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Queso Curado Rueda de Vaca	
<b>CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Elaborado con leche de vaca de la raza frisona un queso que presenta la corteza de color oro viejo la forma es cilíndrica y plana.	
<b>INGREDIENTES</b>	Leche de vaca , fermento, cloruro cálcico, cuajo y sal	
<b>ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</b>	Hidratos de carbono	2,4%
	Grasa total	30,4%
	Grasa saturada	18,6%
	Azúcares	0,2%
	Proteína	35,3%
	Sal	1,6%
	Valor energético por 100gr	424,8Kcal
	Enterobacterias	
	Estafilococos coagulasa positivos (ufc/gr)	-50
Coliformes/E. Coli (ufc/gr)	-10	
<b>TRATAMIENTO</b>	Pasteurización de la leche	
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>Leche de vaca</b>	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura refrigeración 8º	
<b>VIDA ÚTIL</b>	Un año	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Piezas de 3.000 gr	
<b>CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO DE LISTERIA</b>	No favorece el crecimiento de listeria	
<b>ALÉRGENOS</b>	Lactosa	