



<b>QUESO SEMICURADO DE VACA"</b>			
ELABORADO POR:	Toñi Ronda	FECHA:	10/08/2023

<b>FICHA TÉCNICA</b>		
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Queso Semicurado de vaca	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Elaborado con leche de vaca de la raza frisona, es un queso que presenta la corteza de color amarillo pajizo. El dibujo es el de la forma de un cincho.	
<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%
	Grasa total	26,8%
	Grasa saturada	17,1%
	Azúcares	0,2%
	Proteína	33,4%
	Sal	0,99%
	Valor energético por 100gr	382,9Kcal
	Enterobacterias	
	Estafilococos coagulasa positivos (ufc/gr)	-50
Coliformes/E. Coli (ufc/gr)	-10	
<b>TRATAMIENTO</b>	pasteurización de la leche	
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>Lactosa</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	