



**QUESO SEMICURADO  
DE LECHE DE CABRA**



ELABORADO POR:	Toñi Ronda	FECHA:	10/08/2023
----------------	------------	--------	------------

**FICHA TÉCNICA**

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Queso semicurado de leche de cabra	
<b>CATEGORIZACIÓN ORGANOLÉPTICA</b>	El queso presenta la forma cilíndrica y plana. El color de la corteza es ocre, el interior, blanco. Presenta pequeños ojos irregulares. La textura es tierna, algo mantecosa. El sabor tiene matices que recuerdan a los frutos secos como la almendra. Al final deja un sabor limpio y agradable.	
<b>INGREDIENTES</b>	Leche de cabra, fermento, cloruro cálcico, cuajo y sal.	
<b>ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</b>	Hidratos de carbono	2,7%
	Grasa sobre extracto seco	42,8%
	Grasa	34,9%
	Proteínas	21%
	Ph	5,4%
	Azúcares	<0,2
	Sal	0,66
	Calorías	408,6/100gr.
	Coliformes/E.Coli ufc/gr	-10
	Salmonela	Ausencia 0/25gr
Listeria	Ausencia	
<b>TRATAMIENTO</b>	Pasterización de la leche. Maduración de veinte a cuarenta y cinco días.	
<b>PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE</b>	Cuñas de 0.300-0.350 gr., medios quesos (1.600gr.) o enteros en cajas de cartón envasado al vacío.	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN</b>	Almacenamiento: de 4º a 6º. Distribución: Tª no superior a 10º.	
<b>VIDA ÚTIL</b>	Un año.	

<b>CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO DE LISTERIA</b>	No favorece el crecimiento de listeria
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>Lactosa</b>