



QUESO SEMICURADO MEZCLA VACA Y CABRA			
ELABORADO POR:	Toñi Ronda	FECHA:	10/08/2023

FICHA TÉCNICA		
NOMBRE DEL PRODUCTO	Queso Semicurado Mezcla Vaca y Cabra	
CATEGORIZACIÓN ORGANOLÉPTICA	Elaborado con leche de vaca de la raza frisona y cabra Murciano-Granadina es un queso que presenta la corteza de color amarillo pajizo y tiene la forma del cincho.	
INGREDIENTES	Leche de vaca y de cabra, fermento, cloruro cálcico, cuajo y sal	
ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	Hidratos de carbono	1,9%
	Grasa total	32,3%
	Grasa saturada	21%
	Azúcares	0,2%
	Proteína	29,3%
	Sal	1,6%
	Valor energético por 100gr	415,5Kcal
	Enterobacterias	
	Estafilococos coagulasa positivos (ufc/gr)	-50
Coliformes/E. Coli (ufc/gr)	-10	
TRATAMIENTO	Pasteurización de la leche	
ALÉRGENOS	Lactosa	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura refrigeración 8º	
VIDA ÚTIL	Un año	
PRESENTACIÓN	Piezas de 3.000 gr	
Categorización del riesgo de listeria	No favorece el crecimiento de listeria	