

	<p align="center"><u>Queso curado "La Paisana del Esla"</u></p>	<p align="center"><b>Ficha técnica: Proporcionada por el fabricante</b></p>
--	---	---

	<p align="center">SISTEMA DE AUTOCONTROL</p> <p align="center">APPCC: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p>	<p align="center">AP-02</p> <p align="center">Página 1 de 1</p> <hr/> <p align="center">Revisión: 02</p> <p align="center">OCTUBRE 2018</p>
--	--	---

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	QUESO CURADO DE VACA "LA PAISANA DEL ESLA"
<b>AUTORIZACIONES</b>	Registro sanitario: 15.02752 LE
<b>COMPOSICION Y CARÁCTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS</b>	<p><u>Ingredientes:</u> leche cruda de vaca, sal, cuajo, fermentos lácticos, Cloruro Cálcico, E-1105.</p> <p><u>Análisis químico:</u> Extracto seco mínimo 70%, materia grasa min 45% ph mínimo 5.10, proteína mínima 25%.</p>
<b>TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS</b>	Coagulación enzimática, desuerado, moldeado, prensado, salado, oreo y maduración (mínimo 3,5 meses).
<b>CONSERVACIÓN</b>	conservar en un lugar seco y fresco
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color amarillo blanquecino, aroma típico queso de vaca. Sabor intenso, sin picor.
<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Escherichia coli</i>: &lt;100ufc</li> <li>• <i>Salmonella</i>: ausencia (ufc 25gr)</li> <li>• <i>Staphylococcus</i> : &lt;100ufc</li> <li>• <i>Listeria</i>: ausencia (ufc 25gr)</li> </ul>
<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	<p><b>Peso aproximado</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entero:1,7 kg</li> <li>• Medio: 0.8 kg</li> </ul> <p><b>Medidas:</b> largo 22cm, ancho 14cm, alto 6cm.</p> <p><b>Embalaje y logística:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 unidades por caja enteros</li> <li>• 12 unidades por caja de medios</li> <li>• Cajas por palet: 70</li> </ul>