

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Fecha entrada en vigor:
		Revisión nº: 1
		Página: 1/1
Realizado por:	Aprobado por:	
Producto: <b>QUESO CURADO NATURAL</b>	Código: 400	

1.- Denominación legal del producto: QUESO

2.- Nombre del producto: QUESO CURADO NATURAL

3.- Presentación:

La pieza de queso se presenta en unidades individuales en envases de plástico termoformado al vacío.

4.- Maduración:

Peso	Días
≤ 1,5 kg	(45 - 100)
≥ 1,5 kg	(105 - 180)

5.- Cobertura:

Natural.

6.- Formato:

350 g (cuñas) / 2,2 kg / 4,6 kg

7.- Conservación:

En lugar fresco.

8.- Lista de ingredientes:

Leche entera de cabra pasteurizada, cloruro cálcico, fermentos lácticos, lisozima (conservante), cuajo y sal.

9.- Información nutricional:

	Por 100g
Energía:	454 kcal
Grasas:	37,0 g
Proteínas:	30,2 g

10.- Lista de productos y sus ingredientes causantes de alergias o intolerancias alimentarias:

\* Se indican los que se utilizan en todas las fabricaciones, indicando en qué ingrediente está presente.

CÓDIGO / PRODUCTO:	Contenido (Ingrediente) Marcar SI lo contiene	Contenido (Cobertura) Marcar SI lo contiene	Contenido (Trazas) Marcar SI lo contiene
Cereales que contengan gluten y pdtos derivados			
Huevos y productos a base de Huevo	SI (lisozima)		
Leche y sus derivados	SI (leche de cabra)		

11.- Imagen packaging:



12.- Nota de Cata:

Corteza de color marfil con tonos pajizos y la pleita y la pinta bien definidas. Aromas florales/tropicales con matices lácticos. Sabor con un toque a frutos secos. Textura compacta y untuosa.