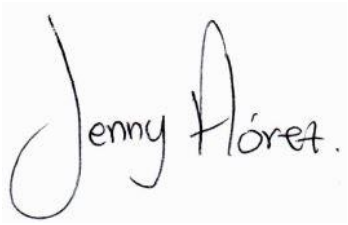
20. Ficha técnica del Queso Dorema

NOMBRE	**QUESOS DOREMA**
DESCRIPCION FÍSICA	Producto fresco, ácido, no madurado, superficie lisa, brillante y sin rastro de corteza o cáscara. La apariencia interna debe gozar de consistencia semiblanda. Semiduro para consumo humano
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera, fresca proveniente de vacas sanas, suero ácido, sal, cuajo y agua.
CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS	Producto de pH bajo y ácido
FORMA DE CONSUMO	El producto se consume fresco, para consumo masivo en el hogar y público en general excepto para personas que sean intolerantes a la lactosa o a alguno de sus ingredientes. Se puede consumir como acompañante de otros alimentos.

EMPAQUE Y PRESENTACION	Queso entero en bloque de 125, 250, 500 y 2500g. Queso tajado en presentaciones de 250, 500 y 2500g
VIDA ÚTIL	Producto refrigerado entre 0 y 4°C. 38 días
FIRMA APROBACIÓN	 Líder de Calidad

Quesos Doremma Lo mejor para tu hogar