FICHA TECNICA QUESO SEMIGRASO SEMIDURO DOBLE CREMA

MARCA	PORTALAC
REGISTRO SANITARIO	RSAE 02I61210
DESCRIPCION	Queso Fresco de pasta hilada obtenido por la coagulación de la proteína de la leche. La cuajada es sometida a proceso térmico-hilado-moldeo e enfriamiento
COMPOSICION	Leche Entera Higienizada Estandarizada, Sal, Cuajo.
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Producto fresco sabor lácteo suave, color amarillo crema y textura semidura y suave.
CARACTERISTICAS FISICOMICAS	Humedad: 50-57% Grasa: 20-30%
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Rto. Ecoli ufc/g: < 10 Hongos y levaduras /g: 100 Rto. Staphylococcus coagulasa positiva ugc/g : < 100 Salmonella/25g : Ausencia Listeria monocytogenes: Ausencia

PRESENTACION Y EMPAQUE	Bolsas de Polietileno de vacio con barrera. Presentaciones: 125g, 115g, 250g, 500,2500g Tajado: 250g, 500g, 2500g
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Refrigeración: 4ºC-2ºC
VIDA UTIL ESTIMADA	30 días desde su producción en condiciones de almacenamiento.