

GOINE BERRIA S.L.	FICHA TÉCNICA	VER.0 10.23 Hoja 1 de 1
-------------------	----------------------	----------------------------

QUESO MADURADO MUUXU															
Nº RGSEAA	15.06882/SS														
DESCRIPCIÓN Y DENOMINACIÓN COMERCIAL	Queso madurado elaborado con leche pasteurizada de vaca														
INGREDIENTES	Leche pasteurizada de vaca cuajo, fermentos de acidificación y afinado, sal														
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<u>Forma:</u> redonda de unos 14,5 cm de diámetro y unos 7,5 cm de altura. <u>Corteza:</u> dura, natural amarillenta, pudiendo presentar enmohecimiento natural a medida que avanza la maduración. <u>Pasta:</u> compacta, de color variable desde el blanco al marfil amarillento, pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos. <u>Textura:</u> cremosa. <u>Sabor:</u> suave y mantecoso.														
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g)	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Energía</td> <td style="text-align: right;">1.669 Kj / 403 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;">34 g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas</td> <td style="text-align: right;">23,5 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td style="text-align: right;">2,8 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares</td> <td style="text-align: right;">0,6 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td style="text-align: right;">21,4 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">1,46 g</td> </tr> </table>	Energía	1.669 Kj / 403 Kcal	Grasas	34 g	De las cuales saturadas	23,5 g	Hidratos de carbono	2,8 g	De los cuales azúcares	0,6 g	Proteína	21,4 g	Sal	1,46 g
Energía	1.669 Kj / 403 Kcal														
Grasas	34 g														
De las cuales saturadas	23,5 g														
Hidratos de carbono	2,8 g														
De los cuales azúcares	0,6 g														
Proteína	21,4 g														
Sal	1,46 g														
PRESENTACIÓN	El producto se presenta envasado al vacío, con un peso aproximado de entre 1 kg y 1,5 kg por pieza.														
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración (1- 8 °C)														
POBLACIÓN DE DESTINO y ALÉRGENOS	Población en general excepto alérgicos a la leche y sus derivados e intolerantes a la lactosa.														
USO ESPERADO	Consumo directo.														
CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde su elaboración las piezas enteras. 12 meses desde corte.														
GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS	Ver guía de garantías sanitarias adjunta														
GARANTÍAS QUÍMICAS															
GARANTÍAS FÍSICAS															
GARANTÍA DE CONTROL	Todo el proceso de producción se encuentra controlado por un Plan de Autocontrol basado en el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).														