

LÁCTEOS GOINE

GOINE BERRIA, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

QUESO MADURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA AHUMADO	
INGREDIENTES	Leche de oveja
	Fermentos
	Cuajo
	Sal
MADURACIÓN MÍNIMA	60 días
PESO	Piezas de 1-1,2 Kg, 1,5 Kg y 3 Kg
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p><u>Forma</u>: cilíndrica, con caras sensiblemente planas. <u>Altura</u>: de 8 a 12 cm. <u>Corteza</u>: dura, de color amarillo pálido. <u>Pasta</u>: compacta, de color variable; desde el blanco al marfil amarillento, pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos y en número escaso. <u>Olor</u> característico a humo.</p>
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<p>pH < 5,4</p> <p>Ausencia de inhibidores, de cuerpos extraños así como de residuos químicos.</p> <p>Composición química:</p> <ul style="list-style-type: none"> Grasa: > 45% sobre el extracto seco. Extracto seco: mínimo de 50%. Proteína total: mínimo 25% sobre el extracto seco. <p>La D.O. realiza varios análisis del queso.</p> <p>Compuestos alérgenos: contiene leche.</p>

VALORES MEDIOS POR: 100g BATEZ BESTEKO BALIOAK KOP.HONETÁN: 100g	
Valor energético Energia-balioa	1777 KJ 429 Kcal
Grasas / Koipeak <small>de las cuales saturadas horretatik gantz saturatuak</small>	36,2 g
	24,7 g
Hidratos de Carbono Karbohidratoak <small>de las cuales azúcares horretatik azukreak</small>	<0,2 g
	<0,2 g
Proteínas / Proteinak	24,6 g
Sal / Gatza	1,7 g

LACTEOS GOINE

GOINE BERRIA, S.L.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/2005, 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007)	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g (n=5; c=0)
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Producción: ausencia/25g; n=5; c=0 Comercialización durante su vida útil: 100 ufc/g; n=5; c=0
	<i>Staphylococcus aureus</i>	m=10 ⁴ ; M=10 ⁵ ; n=5; c=2
PRESENTACIÓN	Sin envasar y envasados al vacío	
DISTRIBUCIÓN	Venta directa y a minoristas.	
USUARIO PREVISTO	Particulares, restauración,...	
USO ESPERADO	Consumo directo sin transformación ni tratamiento alguno del queso.	
CONSUMO PREFERENTE	En la etiqueta se indica la fecha de consumo preferente que es de 18 meses desde su elaboración.	

LÁCTEOS GOINE

GOINE BERRIA, S.L.

ETIQUETA



La empresa GOINE BERRIA, S.L. realiza diferentes controles a lo largo del año a través de la D.O. Idiazabal, en los cuales se hacen análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos, asegurando así la buena calidad de nuestro producto.

Este es un compromiso que lo avala la máxima responsable de esta empresa que es M^a JESÚS HIDALGO SANTAMARIA