

QUESO TIERNO DE PRÍA



Quesos de Pría

QUESO TIERNO DE PRÍA



ANEXO V/PL-9 // REVISIÓN 04 // DICIEMBRE 2020

MADURACIÓN

MÍNIMO 20 DÍAS

FORMATOS



3 KG



500 G

DATOS GENERALES DEL PRODUCTO

FÍSICO-QUÍMICAS	VALOR POR 100 G	MICROBIOLÓGICAS	VALOR LÍMITE
VALOR ENERGÉTICO	1547 KJ / 370 KCAL	ESCHERICHIA COLI (UFC/G)	100
GRASAS TOTALES	28,50 G	STAPHYLOCOCCUS AUREUS (UFC/G)	100
GRASAS SATURADAS	19,41 G	LISTERIA MONOCYTOGENES	AUSENCIA EN 25 G
HIDRATOS DE CARBONO	4,14 G		
DE LOS CUALES AZÚCARES	0,60 G		
PROTEÍNAS	24,16 G		
SAL	1,55 G		

DATOS GENERALES DEL PRODUCTO

MARCA COMERCIAL	QUESO TIERNO DE PRÍA
INGREDIENTES	LECHE PASTEURIZADA DE VACA (90%) Y NATA DE LECHE DE OVEJA (10%), SAL COMÚN, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS, CONSERVADORES: LISOZIMA DE HUEVO Y E-252, ESTABILIZANTE: E-509 (CLORURO DE CALCIO)
ORIGEN DE LA LECHE	ESPAÑA
TRATAMIENTOS APLICADOS	1-PASTEURIZACIÓN 2-SALADO 3-MADURACIÓN
MADURACIÓN	MÍNIMO 20 DÍAS
CONSERVACIÓN	REFRIGERADO ENTRE 4 °C Y 8 °C
LOTE	DÍA NATURAL DEL AÑO. FECHA DE ELABORACIÓN
ASIGNACIÓN DE LA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	365 DÍAS

ALÉRGENOS

LECHE SI	HUEVO SI	PESCADO NO	CRUSTÁCEOS NO	FRUTOS SECOS NO	TRIGO NO	SOJA NO
----------	----------	------------	---------------	-----------------	----------	---------

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DE VENTA PIEZAS INDIVIDUALES	500 G APROX. - EN BOLSA AL VACÍO CON ETIQUETA
	CAJA DE CARTÓN DE 6 PIEZAS (110 POR PALET) / 12 PIEZAS (72 POR PALET) / 24 PIEZAS (40 POR PALET)
	3 KG APROX. - EN BOLSA AL VACÍO CON ETIQUETA O AL NATURAL
	CAJA DE CARTÓN DE 2 PIEZAS (50 POR PALET)

ENTREGA Y CONDICIONES DE AMACENAJE

MODO DE TRANSPORTE	CAMIONES FRIGORÍFICOS - TEMPERATURA ENTRE 4 °C Y 8 °C
--------------------	---

Nº R.S.I.: 15-328/O

INÉS GRANDA, S.A. (Quesos de Pría) · La Pesa de Pría, s/n · 33591 Llanes, Asturias · Teléfono: 985 41 02 83 · pedidos@quesosdepría.com

www.quesosdepría.com