

Cotahua

Queso Sardo





CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Pasta compacta, consistente, quebradiza y granulada; sabor y aroma característicos. Color blanco-amarillento.

PRESENTACIÓN

Horma entera de tamaño uniforme, envasada al vacío en bolsa marrón sin impresión, etiquetada, termosellada y termocontraída.

Hormas sin marcas ni manchas o materias extrañas.

Se colocan 2 hormas por caja (90 cajas por pallet).

INGREDIENTES

Leche pasteurizada, fermentos lácticos, cloruro de calcio, sal, cuajo.

ESPECIFICACIONES SENSORIALES y LOGÍSTICAS

Forma	Cilindro de bases planas y bordes redondeados.
Medidas	Diámetro: 15 cm. Altura: 12 cm
Peso	Aproximadamente 3 kg
Identificación	Impresión en línea de envase de datos del lote.
Envase Primario	Envasado al vacío en bolsas plásticas multilaminadas termocontraíbles.
Envase secundario	Cajas de cartón corrugado con dos hormas cada una. Etiquetadas con datos logísticos. Tamaño: 360 mm x 175 mm x 150 mm.
Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm. 7 cajas por fila.
Corteza	Firme, seca de poco espesor, lisa, sin marcas de trapos ni picaduras.
Aspecto Interno	Masa compacta, sin ojos o con algunos pocos ojos mecánicos, sin exfolias ni grietas. Color natural ámbar, uniforme y sin manchas.
Cuerpo y Textura	Masa firme y poco elástica, con tendencia a quebrar y formar grana. Buena aptitud para el rallado.
Sabor y Aroma	Bien definido, dulce, algo picante. No se admiten sabores amargos, ácidos o rancios.
Transporte	Transportar refrigerado por debajo de 8°C.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Humedad	36 % Máx.
Materia Grasa	24-28 %
Materia Grasa en base seca	40 % Mín.
pH	5,25 – 5,50
Cloruro de Sodio	1,8 – 2,4 %
Alérgenos	No contiene, con excepción de "Leche y Productos lácteos"
Temperatura de Conservación	Entre 10 y 14°C
Vida Útil	12 meses desde la fecha de elaboración.
Recomendaciones de consumo	Después de abierto el envase, conservar entre 4°C y 8°C y consumir dentro de los 60 días siguientes.

VALORES NUTRICIONALES EN 30g (una rebanada).

Energía	118 kcal
Carbohidratos	1 g
Proteínas	8,5 g
Grasas Totales	9 g
Grasas Saturadas	9,1g
Grasas Trans	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	348 mg
Calcio	253 mg

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Coliformes totales 30 °C / g	< 10
Coliformes 45 °C / g	< 10
Estafilococos coagulasa positivos / g	< 100
Hongos y Levaduras / g	< 100
Listeria sp. / 25 g	n=5 c=0 m=0
Salmonella sp. / 25 g	n=5 c=0 m=0