

Ficha Técnica y Logística Queixo Tetilla DOP Barral		<b>REF. 01014 Q. TETILLA D.O.P.</b>	
<b>DEFINICIÓN</b> El queso amparado por la D.O.P. Tetilla se elabora con leche de vaca, natural y entera, en el caso de QUEIXERÍA BARRAL, pasteurizada, procedente de las razas rubia gallega, frisona, pardo-alpina y sus cruces. Es el resultado de una fermentación láctica y de una coagulación enzimática, que definen el producto y que son consecuencia de la simbiosis vaca-entorno. Tanto la zona de producción de leche como la de elaboración del Queso comprenden todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.			
<b>FORMATO</b>			
<b>FORMA</b>	Piezas tronco cónicas.		
<b>DIMENSIONES</b>	Diámetro 130 mm X 135 mm de altura.		
<b>PESO</b>	0.90 Kg aproximadamente.		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>CORTEZA</b>	Fina y elástica, color amarillo medio oscuro, brillante, limpia y lisa.		
<b>PASTA</b>	Color uniforme, entre blanco marfil y amarillo pálido, brillante, sin grietas, con pocos ojos, pequeños y de distribución irregular.		
<b>AROMA</b>	Inicialmente a leche fresca y a yogur, apareciendo olor a mantequilla a medida que madura, junto con matices de vainilla, nata y nueces.		
<b>SABOR</b>	Ligeramente salado, con un característico punto de acidez.		
<b>INGREDIENTES:</b> Leche entera pasteurizada de vaca, cuajo, fermentos lácticos, cloruro cálcico y sal. Recubrimiento en corteza: acetato de polivinilo (corteza no comestible), antimoho (E-235)			
<b>MADURACIÓN</b> Mínimo seis días			
<b>ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</b>			
<b>PARÁMETROS</b>	<b>VALOR ESTÁNDAR</b>	<b>LÍMITES PERMITIDOS</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Materia grasa % (MG)	25-30	-	
Proteína % (P)	23-25	-	
Extracto seco % (ES)	45-50	Mínimo 45% Máximo 50%	
%MG/ES	45-60	Mínimo 45%	
pH	5,1-5,3	5,0-5,5	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	Ausencia/25g	n=5 c=0 *
<i>Coliformes a 30°C</i>	Entre 10 <sup>4</sup> y 10 <sup>5</sup> ufc/g	≤10 <sup>5</sup> ufc/g	n=5 c=0 *
<i>Escherichia coli</i>	Entre 10 <sup>2</sup> y 10 <sup>3</sup> ufc/g	≤10 <sup>3</sup> ufc/g	n=5 c=2 *
<i>Staphilococcus coagulasa +</i>	Entre 10 <sup>2</sup> y 10 <sup>3</sup> ufc/g	≤10 <sup>3</sup> ufc/g	n=5 c=2 *
<b>DATOS LOGÍSTICOS</b>			
<b>Cajas de cartón de medidas:</b> (4 unidades por caja): (318x318x134), (6 unidades por caja) (472x316x125)			
<b>Peso unidad, kg:</b> 0.90 Kg aproximadamente.			
<b>Marca:</b> BARRAL			
<b>FECHA DE CADUCIDAD</b> Consumir preferentemente antes de 3 meses contados desde su fecha de fabricación			
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b> Conservar en refrigeración entre 0 y 8°C.			
<b>DESTINO PREVISTO</b> Destinado a todos los grupos de consumidores			

\* n: unidades de muestra analizadas por lote

c: unidades de muestra admitidas fuera de límite por lote