

GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA S.L.

PLAN APPCC

Rev. nº: 11

Mayo 2008

Copia controlada nº:

**QUESO SEMICURADO MAXORATA**

Se trata de un queso elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada a la que se añade (a una temperatura determinada), fermentos lácticos y cuajo para su coagulación. Además lleva como aditivo autorizado Cloruro cálcico y se mantiene en maduración de 21 a 60 días.

Presenta las siguientes características:

<b>PRODUCTO</b>	<b>QUESO SEMICURADO</b>
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Es un producto elaborado a base de leche de cabra pasteurizada a la que se añade (a temperatura adecuada) fermentos lácticos y cuajo para su coagulación.
<b>R.S.I.</b>	<b>15.00852/GC</b>
<b>INGREDIENTES</b>	Leche de cabra, cuajo, fermentos lácticos y sal
<b>LOTE/VIDA COMERCIAL</b>	ÚLTIMO DÍGITO DEL AÑO, DÍA NATURAL DEL AÑO, I, n° CUBA, M/12 meses
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	
<b>COLOR</b>	Ligero tono marfileño
<b>OLOR</b>	Característico de queso de cabra semicurado
<b>SABOR</b>	Cre moso, láctico y ligeramente ácido
<b>CORTEZA</b>	Exterior color pardo amarillento. En caso de llevar gofio o pimentón presentan corteza característica.
<b>PASTA</b>	Masa compacta al corte, de textura cremosa
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	
<b>MATERIA GRASA/E.S.</b>	54% (margen 10%)
<b>PROTEÍNA</b>	25.5% (margen 10%)
<b>LACTOSA MONOHIDRATADA</b>	Negativo*
<b>E.S.T.</b>	57% (margen 10%)
<b>CONTENIDO EN SAL</b>	2.5% máx.
<b>AGUA EN MATERIA NO GRASA</b>	56.7% min 69.3% máx*.
<b>HUMEDAD</b>	43% (margen 10%)
<b>pH</b>	4.8 - 5.2
*Dependiendo del momento en que se analice, dentro de la vida comercial del queso.	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
<b>COLIFORMES</b>	m=10.000; M=100.000; n=5;c=2
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	m=100; M=1.000; n=5;c=2
<b>STAPHILOCOCOS AUREUS</b>	m=100; M=1.000; n=5;c=2
<b>SALMONELLA/SHIGELLA</b>	Ausencia en 25 gr. N=5 c=0
<b>LISTERIA MONOCITÓGENES</b>	Ausencia en 25 gr. N=5 c=0

GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA S.L.

PLAN APPCC

Rev. nº: 11

Mayo 2008

Copia controlada nº:

<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b> (Valores medios por cada 100 gr.)	
GRASA	30 g
COLESTEROL	127.10 mg
PROTEÍNAS	22 g
HIDRATOS DE CARBONO	0
FIBRA	Inapreciable
VALOR ENERGÉTICO	358 Kcal / 1496 KJ
<b>MINERALES</b>	
SODIO	0.68 g CDR*
CALCIO	0.89 g (99%) CDR*
FÓSFORO	0.62 g (77%) CDR*
* Porcentaje de la cantidad diaria recomendada	
<b>VITAMINAS</b>	
VITAMINA A	0.59 mg (73% CDR*)
VITAMINA E	0.30 mg (3% CDR*)
VITAMINA D3	0.85 µgr (17% CDR*)
<b>ANÁLISIS DIMENSIONAL</b>	
FORMATO/PESO	Redondo/1.0Kg,1.6Kg,3.7Kg. (+/-10%). Cuñas 370g, cuñas 225g.
ALTURA	Entre 6 y 8 cm. (margen 10%)
DIÁMETRO	Entre 10 y 25 cm. (margen 10%)
<b>CONSERVACIÓN Y EXPEDICION</b>	
ALMACENAMIENTO	En cámara frigorífica
TRANSPORTE	En camiones frigoríficos (< 8°C)
VARIETADES	Semicurado al pimentón Semicurado al gofio
MADURACIÓN	Entre 21 y 60 días