

Ficha Técnica y Logística Queixo Tetilla DOP Barral		REF. 01014 Q. TETILLA D.O.P.	
DEFINICIÓN 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.			
FORMATO			
FORMA	Piezas tronco cónicas.		
DIMENSIONES	Diámetro 130 mm X 135 mm de altura.		
PESO	0.90 Kg aproximadamente.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
CORTEZA	Fina y elástica, color amarillo medio oscuro, brillante, limpia y lisa.		
PASTA	Color uniforme, entre blanco marfil y amarillo pálido, brillante, sin grietas, con pocos ojos, pequeños y de distribución irregular.		
AROMA	Inicialmente a leche fresca y a yogur, apareciendo olor a mantequilla a medida que madura, junto con matices de vainilla, nata y nueces.		
SABOR	Ligeramente salado, con un característico punto de acidez.		
INGREDIENTES: Leche entera pasteurizada de vaca, cuajo, fermentos lácticos, cloruro cálcico y sal. Recubrimiento en corteza: acetato de polivinilo (corteza no comestible), antimoho (E-235)			
MADURACIÓN Mínimo seis días			
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS	VALOR ESTÁNDAR	LÍMITES PERMITIDOS	OBSERVACIONES
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 ⁴ y 10 ⁵ ufc/g	≤10 ⁵ ufc/g	n=5 c=0 *
<i>Escherichia coli</i>	Entre 10 ² y 10 ³ ufc/g	≤10 ³ ufc/g	n=5 c=2 *
<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	Entre 10 ² y 10 ³ ufc/g	≤10 ³ ufc/g	n=5 c=2 *
DATOS LOGÍSTICOS			
Cajas de cartón de medidas: (4 unidades por caja): (318x318x134), (6 unidades por caja) (472x316x125)			
Peso unidad, kg: 0.90 Kg aproximadamente.			
Marca: BARRAL			
FECHA DE CADUCIDAD Consumir preferentemente antes de 3 meses contados desde su fecha de fabricación			
INSTRUCCIONES DE USO Conservar en refrigeración entre 0 y 8°C.			
DESTINO PREVISTO Destinado a todos los grupos de consumidores			

* n: unidades de muestra analizadas por lote

c: unidades de muestra admitidas fuera de límite por lote