

<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO FINAL:</b>	
FETA	
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>
Contenido de grasa en seco (mínimo)	43%
Humedad máxima	56%
De leche pasteurizada de oveja / cabra	70min% / 30max%
No está sometido a colorantes ni aromatizantes	Código de alimentos
Sal	2,9%-3,2%
No está sometido a procesos con conservantes u otros aditivos	Código de alimentos
Ausencia de: moho, putrefacción, cambios visibles de color y forma, alteración del olfato y del gusto, ácaros, gusanos, insectos y todo tipo de cuerpos extraños.	Código de alimentos

<b>SUSTANCIAS MICROBIOLÓGICAS/QUÍMICAS</b>	<b>LÍMITES</b>	<b>CORRESPONDIENTES LEGISLACIONES</b>
E-coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	UE 1441/2007
Listeria monocytogenes, Salmonella spp.	Ausencia en 25gr	UE 1441/2007
Staphylococcus aureus	n=5 c=2 m=100 M=1000	UE 1441/2007
Levadura-Hongos	<10000 cfu/gr	UE 1441/2007
Plaguicidas	Ausencia	Directiva 96/23 CEE & 96/22/CEE Decreto Presidencial 259/98
Alérgenos		Directiva 89/2003 anexo IIIa
Dioxinas	3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat	1881/2006

### **INFORMACIÓN GENERAL**

Embalaje	Envases de 15, 9 & 5 kg, envases de plástico de 1 kg & 0,4 kg llenos de salmuera natural y al vacío de 1 kg & 0,5 kg & 0,2 kg
Material del embalaje	Envases de hojalata (aprobados para alimentos), de celulosa regeneradas (aprobada para alimentos) y envases de plástico (aprobados para alimentos)
Embalaje final	Envases de hojalata y de plástico y piezas reducidas térmicamente en celulosa al vacío
Modo de entrega	Medios de transporte de la empresa o de acuerdo con el contrato con el cliente (en cámaras de mantenimientos a <5°C)
Uso	Se consume tal cual excepto si presenta problemas en el metabolismo de la lactosa. Producto alérgeno
Tiempo de vida	360 días
Instrucciones en el empaquetado	Condiciones de mantenimiento y almacenamiento: 2-4°C, peso neto, nombre del fabricante, número de aprobación, fecha de producción, fecha de vencimiento, categoría del queso, tipo de leche, grasa mínima en seco, humedad máxima.