



Especificación FETA ORGANICO D.O.P.

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

FETA ORGANICO D.O.P.

COMPOSICIÓN:

Leche de oveja y cabra pasteurizada, cultivo de fermentos, cuajo, sal

* Producto orgánico de la granja familiar en Almyros Magnisias

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Como mínimo un 43 % de grasa en materia seca
Humedad máxima 56 %

Antes de entrar al almacenamiento frío < 4,6

Contenido medio de sal 2 %

VALOR NUTRICIONAL/100gr

Energía 348 kcal

Proteínas 17,6 g

Carbohidratos 0,2 g

Grasas 24 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

1. Criterios obligatorios (patógenos):

Listeria monocytogenes/g: ninguno en 25 g (n=5, c=0)

Especies de salmonella/g: ninguno en 25 g (n=5, c=0)

2. Criterios analíticos (indicadores de higiene deficiente):

Staphylococcus aureus/gr : n=5, c=2, m=100, M=1000

Escherichia coli/gr : n=5, c=2, m=100, M=1000

3. Organismos indicadores (guías):

Coliformes (30 grados)/gr: n=5, c=2, m=10000, M=100000

CADUCIDAD DEL PRODUCTO:	180 días a partir de la fecha de envasado y 18 meses a partir de la fecha de producción
CONSERVACIÓN:	En almacenamiento frío a 2-4 °C (39-41 °F).
DISTRIBUCIÓN:	Con camiones refrigerados a 2-4 °C (39-41 °F).
TRAZABILIDAD:	Fecha de producción, fecha de envasado, fecha de caducidad, número FE.
POLÍTICA:	Para alérgenos, para organismos modificados genéticamente
CERTIFICACIONES:	- Por Biohellas, en línea con la Regulación Europea 834/07 sobre agricultura ecológica para la producción de productos ecológicos - Por Agrocert para la producción de feta (producto con Denominación de Origen Protegida DOP) - BRC, NORMA IFS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (NIVEL MÁS ALTO)