

PRODUCTO DE CONSUMO INSTITUCIONAL

Requesón o ricota

Descripción

Es un queso fresco, de sabor muy suave y gusto dulce. Su pasta de color blanco, es blanda y finamente granular. Tiene un toque de sal. Se utiliza como queso de mesa y para especialidades gastronómicas. Nuestra ricota es consistente, especial para relleno de pastas, ingrediente de ensaladas y como acompañamiento con dulces, mermeladas y jaleas.

Características sensoriales

Aspecto y textura: Textura blanda-granulada.

Color, sabor y olor: Color blanco, sabor suave y olor característico.

Características Físico – Químicas

Humedad máxima: 80%

Contenido de grasa: mínimo 12g. ; máximo 50g.

Maduración mínima: 24 hrs.

Características Microbiológicas (Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010).

Coliformes totales: máximo 100 ufc / g

Estafilococos aereus: 1000 ufc / g

Salmonella spp: ausente en 25grs.

CONSERVACIÓN

VIDA ÚTIL	REFRIGERACIÓN	TEMPERATURA	OBSERVACIONES
7 días	Sí	2° - 4° C	No congelar

PRESENTACIÓN

Venta en bolsas a granel.