



1er Concurso Mejor Queso Mantecoso 2018

Ficha técnica quesos mantecosos, quesos de campo y/o de fundo

Envíe esta ficha de inscripción hasta 18 mayo del 2018 a las 12:00 h.

Datos

Marca comercial del queso	
Origen (Localidad y Region)	
Productor/Empresa/Fabricante	
Dirección	
RUT	
Resolucion Sanitaria	
Persona de contacto (nombre y apellido)	
e-mail	
Teléfono	

Ficha

%

mg

Humedad (%) m/m (*)		
Materia seca (%) m/m (*)		
Materia grasa (%) m/m(*)		
pH (*)		
Nitrato (%) m/m (*)		
Peso aprox. pieza	kg	Nro.de piezas
Maduracion	días	
Pasteurizacion temperatura	°C	

(*) Datos opcionales

Aditivos

(Tache lo que no corresponda)

Cultivos de bacterias productoras de ácido láctico	SI	NO
Cultivo de hongos o bacterias específicas	SI	NO
Cuajo u otras enzimas para la coagulación	SI	NO
Cloruro de sodio	SI	NO
Cloruro de calcio	SI	NO
Nitrato de sodio o potasio	SI	NO
Caroteno	SI	NO
Aromatizantes	SI	NO
ácido cítrico y/o láctico	SI	NO

He leído y Acepto todas las bases del concurso.