



Joaquín Rebolledo S.A.
C/ San Roque 11.32350. A Rúa. Ourense. Spain
Tel: 0034988372307. www.joaquinrebolledo.com

FICHA TÉCNICA DE CREMA DE LICOR

- 1. Tipo de Producto:** Crema de Licor
- 2. Empresa elaboradora:** Orujos y Licores Augavella S.L.
- 3. Graduación alcohólica del producto:** 15% vol.
- 4. Estabilidad biológica del producto:** producto estable microbiológicamente, siempre que se siga las recomendaciones de almacenaje:

- **Método y análisis:** Determinaciones microbiológicas.
- **PARÁMETROS ANALÍTICOS CRÍTICOS:**

Recuento total mohos y levaduras:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento total levaduras:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento total enterobacterias:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento coliformes totales:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento coliformes fecales:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento pseudomonas:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento estreptococos grupo D:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento clostridium sulfito reductores:	Ausencia u.f.c./100 ml

- 5. Vida útil:** no es necesario establecer fecha de caducidad.
- 6. Temperatura de conservación:** Temperatura ambiente

Características organolépticas

- Vista: Tonos crema propios de la materia prima utilizada.
 - Nariz: Equilibrio de aromas lácteos y el aguardiente.
 - Boca: Cremosidad, amable a la entrada. Deja recuerdos al orujo.
 - Presentación: Botella de 0.70 L
 - Forma y momento de consumo: En la sobremesa, acompañando los postres.
En las veladas degustando una copa.... Servir Entre 5 y 8 grados.
 - Presentación: Botella de 0.70 L
- 7. Naturaleza del envase:** botellas de cristal de 700 ml. Con tapón sintético, que cumplen la normativa europea sobre envases alimentarios