



Queso de Cabra semicurado "La Ermita"



COMPOSICIÓN:

Producto elaborado con leche de cabra sometida a proceso de pasteurización, con adición de: cloruro cálcico, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivada del huevo) y sal común.

TRATAMIENTOS SUPERFICIALES:

Tratamiento superficial con pimentón.

PROCESOS ELABORACIÓN:

Tratamiento leche:
Pasteurización

Periodo Maduración:
Mínimo 20 días en
formato 1Kg

Alérgenos
Leche Derivados del huevo

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

ORGANOLÉPTICAS

Textura: Firme y compacta, mantecosa al paladar.
Color: Variable, del blanco-amarfilado a amarillo.
Sabor: Intenso, típico de la leche de cabra.
Aspecto: Presencia de ojos pequeños desigualmente repartidos.

FISICO-QUÍMICAS

pH: 5,5 -5,6
Extracto seco: 45% mínimo
Grasa: 50% mínimo sobre extracto seco.

MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes:
- Aus/25g al inicio de comercialización.
- Inferior a 100ufc/g al final de su vida útil.

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y

Presentaciones comerciales
Forma cilíndrica de 1 Kg

Envasado
A vacío

Paletización
9 pzas / caja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consérvese refrigerado.(A TEMPERATURA INFERIOR A 8°C)

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículo refrigerado a temperatura inferior a 8°C.
En correcto estado de limpieza y desinfección carga colocada adecuadamente sin presencia de parásitos/insectos ni polvo.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Indicada en el etiquetado del producto con la lectura día/mes/año (12 meses desde la fecha de fabricación). Una vez abierto el envase, se mantendrá su conservación bajo refrigeración y se recomienda su consumo desde apertura antes del fin de vida útil marcado en la etiqueta.

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA:

Alimento listo para su Consumo directo, dirigido a la población en general (salvo personas con alergias o intolerancias a alguno de sus ingredientes).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor energético: 1524Kj 364 Kcal | Grasas:30 de las cuales saturadas 21 | Hidratos de carbono: 2,5 de los cuales azúcares: 2,5 | Proteínas: 25,1 | Sal: 1,3 | Calcio: 298 mg/ 100 gramos 37% IDR - 91 % sobre IDR