



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: Recubrimiento de corteza NO COMESTIBLE: acetato de polivinilo, E-202, E-235.

PROCESOS ELABORACIÓN: Tratamiento leche: Pasteurización | Periodo MADURACIÓN: Mínimo 20 días en formato de 1 kg. | Alérgenos: Leche y Derivados del huevo

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

ORGANOLÉPTICAS

Textura: Algo granulada y mantecosa al paladar.
Color: Variable del blanco-amarillado a amarillito.
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: Al vacío | Paletización: 9 piezas por caja

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Consérvase bajo refrigeración (temperaturas iguales o inferiores a 8°)

CONDICIONES DE TRANSPORTE VEHICULO ISOTERMO INFERIOR A 8° 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). Pudiendo ser empleado en preparaciones culinarias, tanto en frío (ensaladas, platos variados,..) como en caliente (gratinados, pizzas, sándwiches,...).