



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