



Queso de Mezcla Tierno " La Ermita " formato Barra



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

TRATAMIENTOS SUPERFICIALES: Bolsa blanca o amarilla a elección del cliente

PROCESOS ELABORACIÓN: Tratamiento leche: Pasteurización | **Periodo MADURACIÓN:** Mínimo 7 días | **Alérgenos:** Lactosa, posibles trazas de huevo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

ORGANOLÉPTICAS

Textura: Pasta prensada, suave y firme.
Color: Blanco.
Sabor: Agradablemente suave.
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 barra rectangular de 2,5 kg aprox.

Envasado
Al vacío

Paletización
3 piezas por caja
4 piezas por caja

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consérvese 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,...).