



Queso de mezcla 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 | Período 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

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

PRESENTACIÓN, ENVASADO Y PALETIZACIÓN: 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: 1684kj/406kcal | Grasas:33,1g De las cuales saturadas: 21,6g | Hidratos de carbono: 1,9g De los cuales azúcares: 1,9g | Proteínas 25g | sal: 2,1g | calcio: 820g