



Queso de mezcla tierno "La Ermita"



COMPOSICIÓN: Producto elaborado con leche de vaca 85%, cabra (8%min) y oveja (7%min) sometida a proceso de pasteurización, con adición de: cloruro cálcico, fermentos lácticos, cuajo, lisozima (derivada del huevo) y sal.

TRATAMIENTOS SUPERFICIALES: --

PROCESOS ELABORACIÓN: Tratamiento leche: Pasteurización | Periodo Maduración: Mínimo 7 días | Alérgenos: Leche. Derivados del 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

Lysteria 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, Forma cilíndrica de 3 Kg | Envasado: A vacío, A vacío | Paletización: 9 piezas / caja, 2-4 piezas / caja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consérvese refrigerado (a temperaturas iguales o inferiores a 8°C).

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículo isotermo o refrigerado. 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,...).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor energético: 1603 kJ/386kcal | Grasas: 31,5 g De las cuales saturadas:20,5g | Hidratos de carbono: 1,9g De los cuales azucares: 1,9 g | Proteínas 24g | sal : 1,9g | calcio: 781mg