



Queso de Oveja Curado en Aceite " La Ermita "

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

TRATAMIENTOS SUPERFICIALES: una vez han alcanzado su grado de curación (mínimo 60 días) son tratadas mediante inmersión en aceite, donde continúan su periodo de maduración

PROCESOS ELABORACIÓN: Tratamiento leche: Pasteurización | Periodo MADURACIÓN: Mínimo 105 días | Alérgenos: Leche y Derivados del huevo

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

ORGANOLÉPTICAS

Textura: Firme, compacta, mantecosa al paladar.
Color: De amarillo a ambar.
Sabor: Intenso, persistente, con aromas aportadas por el aceite de oliva.
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
Tarros de cristal

Envasado
Tarro con aceite como liquido cobertura.

Paletización
Según requisito cliente.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consérvese bajo refrigeración

CONDICIONES DE TRANSPORTE

VEHICULO ISOTERMO
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.