



Queso de oveja curado en aceite de oliva "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: Las piezas, una vez han alcanzado su grado de curación (mínimo 60 días) son tratadas mediante

PROCESOS ELABORACIÓN: Tratamiento leche: Pasteurización | Período Maduración: Mínimo 105 días | Alérgenos: Leche. Derivados del huevo

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

ORGANOLÉPTICAS

Textura: Firme y compacta, mantecosa al paladar.
Color: de amarillo a ambar.
Sabor: Intenso, persistente y con aromas aportados 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
Forma cilíndrica de 3 Kg
En tacos, de 250gr.
En TARROS de cristal

Envasado
A vacío
A vacío
TARROS CRISTAL

Paletización
2 – 4 piezas por caja
Según requisitos
Según requisitos

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consérvese en lugar fresco y seco

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículo isoterma 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.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor energético: 1869Kj 451 Kcal | Grasas: 38,4 De las cuales saturadas 24,7 | Hidratos de carbono 1,3 De los cuales azúcares 1,3 | Proteínas: 25,1 | Sal: 1,3 | Calcio: 731 mg/ 100 gramos 91% IDR – 91 % sobre IDR