



Queso de oveja curado graso "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: --

PROCESOS ELABORACIÓN: Tratamiento leche: Pasteurización | Período Maduración: Mínimo 105 días en formato 3Kg | Alérgenos: Leche. Derivados del huevo

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

ORGANOLÉPTICAS
 Textura: Firme y compacta, mantecosa al paladar.
 Color: Marfil amarillento.
 Sabor: Intenso, persistente, firme y agradable.
 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 cilíndrica de 3 Kg | Envasado: -- | Paletización: 2 - 4 piezas caja.

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: Valores por 100g - Valor energético 1732Kj 418 Kcal | Grasas 35,5 De las cuales saturadas: 22,8 | Hidratos de carbono: 1,2 de los cuales azúcares: 1,2 | Proteínas: 23,3 | Sal: 1,2 | Calcio: 678 mg/ 100 gramos 85% IDR - 91 % sobre IDR