



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: Recubrimiento de corteza NO COMESTIBLE: acetato de polivinilo, E-202, E-235.

PROCESOS ELABORACIÓN:	Tratamiento leche: Pasteurización	Periodo MADURACIÓN: Mínimo 105 días en formato de 3 kg.	Alérgenos Leche y 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

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

Envasado

Paletización

2 piezas por caja
4 piezas por caja

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.