



# Queso de Mezcla Curado Graso " Rio Mayor "



**COMPOSICIÓN:** Producto elaborado con leche de cabra, vaca y 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.

<b>PROCESOS ELABORACIÓN:</b>	Tratamiento leche: Pasteurización	<b>Periodo MADURACIÓN:</b> Mínimo 105 días en formato de 3 kg.	<b>Alérgenos</b> Leche y Derivados del huevo
------------------------------	--------------------------------------	---	---

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

### ORGANOLÉPTICAS

Textura: Firme y compacta, mantecosa al paladar.  
Color: Marfil amarillento.  
Sabor: Suave, 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 piezas por caja  
4 piezas por caja

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consérvase 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.