



Queso de Oveja Tierno " 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 7 días | Alérgenos: Leche y Derivados del huevo

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

ORGANOLÉPTICAS

Textura: Pasta prensada, suave y firme.
Color: Blanco.
Sabor: Agradablemente suave.
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 1 kg
Forma cilíndrica de 3 kg

Envasado
Al vacío
Al vacío

Paletización
9 piezas por caja
2-4 piezas por caja

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consérvese bajo refrigeración (temperaturas iguales o inferiores a 8°)

CONDICIONES DE TRANSPORTE

VEHICULO ISOTERMO INFERIOR A 8°
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, tanto en frío (ensaladas, platos variados,...) como en caliente (gratinados, pizzas, sándwiches,...).