QUESO DE MEZCLA “OPTA” CURADO

COMPOSICIÓN: Producto elaborado con leche pasteurizada de vaca (mín 85%), oveja (mín 3%) y cabra (mín 3%), fermentos lácticos, cloruro cálcico, sal, cuajo y lisozima (derivado del huevo).

TRATAMIENTOS SUPERFICIALES: Las piezas pueden sufrir tratamientos superficiales con parafinas.

PROCESOS ELABORACIÓN:

Tratamiento leche:
Pasteurización

Periodo Maduración:
Mínimo 120 días

Alérgenos
Leche y lisozima (derivado del huevo)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

ORGANOLÉPTICAS

Textura: Cremosa al paladar
Color: Del blanco amarfilado a amarillo.
Sabor: Equilibrado y firme.
Aspecto: Presencia de ojos pequeños desigualmente repartidos.

FISICO-QUÍMICAS

pH: 5,2 -5,4
Extracto seco: 45% mínimo
Grasa: 45% 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 FORMATOS

Presentaciones Comerciales
- 3kg cilindrico.

Envasado

Embalaje
- 2 pcs/caja.
Dimensiones
430x225x123

Paletización
10 cajas base x 7 altura

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Consérvese bajo refrigeración, a temperatura igual o inferior a 8ºC.

CONDICIONES DE TRANSPORTE
VEHICULO 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 mantendrán sus condiciones de conservación 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,...). RETIRAR LA CORTEZA antes de su consumo.

VALORES NUTRICIONALES:
Valores nutricionales por 100g

Valor energético
1764Kj - 425Kcal
Grasas 34,7g.
De las cuales saturadas 22,6g.

Hidratos de carbono
1,9g.
De los cuales azúcares 1,9g.

Proteinas 26g.
Sal 2,2g.
Calcio 859 mg/ 100 gramos
100 % sobre Ingesta Diaria de Referencia

LACTO-GANADERA RIO MAYOR S.L.
CTRA. Carrascosa-Sacedón, Km 11
16500 HUETE (CUENCA)
R.G.S.A.: 15.00221/CU
TF: 969 371138 / 969 371041
www.quesoshuete.com