



QUESO DE OVEJA "CASTILLO DE HUETE" CURADO EN MANTECA



COMPOSICIÓN: Producto elaborado con leche de oveja sometida a proceso de pasteurización, con adición de: sal, cuajo, fermentos lácticos, cloruro cálcico y lisozima (derivado del huevo).

TRATAMIENTOS SUPERFICIALES:

PROCESOS ELABORACIÓN:

Tratamiento leche:
Pasteurización

Periodo Maduración:
Mínimo 180 días

Alérgenos
Leche y lisozima
(derivado del huevo)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

ORGANOLÉPTICAS

Textura: Compacta, mantecosa al paladar.
Color: Marfil amarillento.
Sabor: Intenso, persistente, firme y agradable.
Aspecto: Presencia de ojos pequeños desigualmente repartidos.

FISICO-QUÍMICAS

pH: 5,2 -5,4
Extracto seco: 55% 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 FORMATOS

Presentaciones Comerciales
-3kg cilíndrico

Envasado
Papel parafinado

Embalaje
-2 pzas./caja.
Dimensiones
430x225x123.

Paletización
10 cajas base x 7 altura.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consérvase bajo refrigeración.

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: leche y lisozima (derivado del huevo). Pudiendo ser empleado en preparaciones culinarias, tanto en frío (ensaladas, platos variados,...) como en caliente (gratinados, pizzas, sándwiches,...). Corteza no comestible.

VALORES NUTRICIONALES:

Valores nutricionales por 100g

Valor energético
1923Kj - 464Kcal
Grasas 39,5g.
De las cuales saturadas 25,4g

Hidratos de carbono
1,3g.
De los cuales azúcares
1,3g.

Proteínas 25,8g.
Sal 1,34g.
Calcio 752 mg/ 100 gramos
94% sobre Ingesta Diaria de Referencia