



# QUESO DE OVEJA "CASTILLO DE HUETE" EN ACEITE DE OLIVA



**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) y aceite de oliva.

**TRATAMIENTOS SUPERFICIALES:** Aceite de oliva como líquido de cobertura.

**PROCESOS ELABORACIÓN:** **Tratamiento leche:** Pasteurización **Periodo Maduración:** Mínimo 90 días **Alérgenos:** Leche y lisozima (derivado del huevo)

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

### ORGANOLÉPTICAS

**Textura:** Firme y compacta, mantecosa al paladar. **Color:** De amarillo a ámbar. **Sabor:** Intenso, persistente y con aromas aportados por el aceite de oliva. **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

**Lysteria monocytogenes:**  
-Aus/25g al inicio de comercialización.  
- Inferior a 100ufc/g al final de su vida útil.

### PRESENTACIÓN, ENVASADO Y FORMATOS

**Presentaciones Comerciales**  
En TARROS de plástico

**Envasado**  
Tarros de plástico con aceite de oliva.

**Embalaje**  
Según requisitos del cliente.

**Paletización**  
10 cajas base x 7 altura.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consérvese 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,...).

### VALORES NUTRICIONALES:

Valores nutricionales por 100g

**Valor energético**  
1869Kj - 451Kcal  
**Grasas** 38,4g.  
De las cuales saturadas 24,7g.

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

**Proteínas** 25,1g.  
**Sal** 1,3g.  
**Calcio** 731 mg/ 100 gramos  
91 % sobre Ingesta Diaria de Referencia