



QUESO DE OVEJA "OPTA" TIERNO



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 7 días

Alérgenos
Leche y lisozima
(derivado 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: 5,2 -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
- 1kg cilíndrico

Envasado
Bolsa vacío

Embalaje
- 2 pcs/caja. Dimensiones 430x225x123
- 9 pcs/caja. Dimensiones 430x225x123

Paletización
10 cajas base x 7 altura.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consérvese bajo refrigeración, a temperaturas iguales o inferiores a 8°C.

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
1732Kj - 418Kcal
Grasas 35,5g.
De las cuales saturadas 22,8g.

Hidratos de carbono
1,2g.
De los cuales azúcares
1,2g.

Proteínas 23,3g.
Sal 1,2g.
Calcio 678mg/ 100 gramos
85 % sobre Ingesta Diaria de Referencia