



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, estabilizador: cloruro cálcico y lisozima (derivado del huevo) y aceite de oliva.

TRATAMIENTOS SUPERFICIALES:

Aceite de oliva como líquido de cobertura. Una vez alcanzado su grado de maduración (mínimo 30 días) son tratadas mediante inmersión en aceite de oliva, donde continua su periodo de maduración.

ORIGEN DE LA LECHE:

España

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

Consérvase bajo refrigeración entre 4 y 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
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