	<b>QUESOS ARTESANOS HECHOS A MANO SL</b> Ctra. Toledo-Mora Km. 29, 45400 Mora (Toledo) Tlf: 925 300315 – Fax: 925 340614	<b>FT 01-04</b> Octubre 2020
		Página 1 de 2
<b>QUESO DE OVEJA VIEJO</b>		

### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de oveja con una maduración mínima de 240 días.

### 2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Recogida y transporte de la leche hasta la fábrica. Pasteurización. Trabajado en cubas calentando la leche hasta su coagulación. Desuerado y prensado de la cuajada en los moldes. Desmoldeado y salado por inmersión en salmuera, posteriormente se le aplica un recubrimiento por inmersión. A continuación, se produce el secado y maduración en cámaras bajo condiciones controladas. A los tres meses se realiza un volteo del producto siendo este cepillado con aceites naturales, repitiendo este proceso una vez al mes.

### 3. INGREDIENTES

**LECHE** pasteurizada de oveja, sal, fermentos **LÁCTICOS**, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, conservador: lizozima (contiene **HUEVO**). Corteza no comestible: conservadores: E-235, E-202. Alérgenos: **LECHE** y **HUEVO**. Origen de la leche: España.

### 4. REFERENCIAS NORMATIVAS DE ELABORACIÓN

- R.D. 1113/2006 Normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

### 5. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
pH	4.8-5.6
Extracto seco	> 45 %

### 6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Escherichia coli	< 1000 ufc /g
Estafilococos coagulasa positivo	< 1000 ufc/g
Salmonella	Ausencia 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia 25 g

### 7. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Corteza no comestible dura de color amarillo pálido a marrón. Pasta firme y compacta con color variable desde blanco hasta marfil- amarillento. Sabor láctico intenso. Ojos pequeños y desigualmente repartidos. Postgusto largo e intenso.


### 8. ALERGENOS

- LECHE
- HUEVO

### 9. CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de la fecha impresa en la etiqueta. (1 año desde la fecha de envasado)

ELABORACIÓN	APROBACIÓN
Responsable calidad	Gerencia
<b>Fecha:</b> agosto 2020	<b>Fecha:</b> 19/10/20

	<b>QUESOS ARTESANOS HECHOS A MANO SL</b> Ctra. Toledo-Mora Km. 29, 45400 Mora (Toledo) Tlf: 925 300315 – Fax: 925 340614	<b>FT 01-04</b> Octubre 2020
		Página 1 de 2
<b>QUESO DE OVEJA VIEJO</b>		

### 1. MADURACION

Viejo	> 240 días
-------	------------

### 2. FORMATOS DE VENTA

TAMAÑO	FORMATO ENVASADO
3 Kg	Cajas de 2 o 4 quesos
Medias piezas	Cajas de 4 o 8 medios
Cuñas	Envasadas individualmente en material plástico: Formatos de 300g, 420 g, 600g 850 g.

### 3. TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Transporte alimentario refrigerado. Mantener en frío (1-10°C) y aislado de olores anormales, productos alimenticios crudos o sustancias tóxicas.

### 4. USO ESPERADO DEL PRODUCTO

Alimento listo para consumo una vez retirado el material de envase. Se recomienda trocear al gusto, retirar la corteza y consumir entre 16 y 18°C. Corteza no comestible. (debe ser retirada hasta 5mm profundidad)

### 5. PALETIZADO

Pallet europeo

### 6. CONTROL DE CALIDAD

Quesos Artesanos Hechos a Mano SL dispone de RGSEAA número 15.00550/TO.

### 7. OGM

No contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según reglamentos CEE 1829/2003 y 1830/2003.

### 8. Información nutricional (por 100 g de producto)

Energía	1868 kJ/ 451 kcal
Grasas	39 g
De las cuales saturadas	26 g
Hidratos de carbono	1 g
De los cuales azúcares	1 g
Proteínas	24 g
Sal	2 g

ELABORACIÓN	APROBACIÓN
Responsable calidad	Gerencia
<b>Fecha:</b> agosto 2020	<b>Fecha:</b> 19/10/20