


| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  | QUESOS ARTESANOS HECHOS A MANO SL Ctra. Toledo-Mora Km. 29, 45400 Mora (Toledo) Tlf: 925 300315 – Fax: 925 340614 | FT 02-02 Octubre 2020 |
| | | Página 1 de 2 |
| QUESO DE LECHE CRUDA DE OVEJA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA | | |

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja, con una maduración mínima de 270 días.

2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Recogida y transporte de la leche hasta la fábrica. 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 cubre el queso con un recubrimiento alimentario. A los 6 meses se les envasa con el aceite hasta los 9 meses.

3. INGREDIENTES

LECHE cruda de oveja, aceite de oliva virgen extra, 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 |
| Fecha: agosto 2020 | Fecha: 19/10/20 |

| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  | QUESOS ARTESANOS HECHOS A MANO SL Ctra. Toledo-Mora Km. 29, 45400 Mora (Toledo) Tlf: 925 300315 – Fax: 925 340614 | FT 02-02 Octubre 2020 |
| | | Página 1 de 2 |
| QUESO DE LECHE CRUDA DE OVEJA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA | | |

1. MADURACION

| | |
|--------|------------|
| Curado | > 270 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 | 1885 kJ/ 455 kcal |
| Grasas | 39 g |
| De las cuales saturadas | 28 g |
| Hidratos de carbono | 1 g |
| De los cuales azúcares | 1 g |
| Proteínas | 25 g |
| Sal | 2 g |

| ELABORACIÓN | APROBACIÓN |
|---------------------------|------------------------|
| Responsable calidad | Gerencia |
| Fecha: agosto 2020 | Fecha: 19/10/20 |