

	QUESOS ARTESANOS HECHOS A MANO SL Ctra. Toledo-Mora Km. 29, 45400 Mora (Toledo) Tlf: 925 300315 – Fax: 925 340614	FT 02-05 Agosto 2020
		Página 1 de 2
QUESO DE OVEJA LECHE CRUDA VIEJO		

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja, con una maduración mínima de 240 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 realiza un volteo del producto siendo este cepillado con aceites naturales, repitiendo este proceso una vez al mes.

3. INGREDIENTES

LECHE cruda de oveja, sal, fermentos LÁCTICOS, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, conservador: lisozima (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	LIMITE
pH	4.8-5.6
Extracto seco	> 45 %

6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LIMITE
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 02-05 Agosto 2020
		Página 1 de 2
QUESO DE OVEJA LECHE CRUDA VIEJO		

1. MADURACION

Curado	> 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	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