

	QUESOS ARTESANOS HECHOS A MANO SL Ctra. Toledo-Mora Km. 29, 45400 Mora (Toledo) Tlf: 925 300315 – Fax: 925 340614	FT 04-01 Octubre 2020
		Página 1 de 2
QUESO MANCHEGO DOP SEMICURADO		

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de oveja manchega con una maduración mínima de 90 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 cubre el queso con un recubrimiento alimentario.

3. INGREDIENTES

LECHE pasteurizada de oveja manchega, sal, fermentos **LÁCTICOS**. Estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, conservador: lisozima (contiene **HUEVO**). Corteza no comestible: conservantes: E-202, E-235, colorantes: E-160b ii y E-150a. 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	< 100 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 04-01 Octubre 2020
		Página 1 de 2
QUESO MANCHEGO DOP SEMICURADO		

1. MADURACION

SEMICURADO	> 90 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	1791 kJ/ 432 kcal
Grasas	36 g
De las cuales saturadas	24 g
Hidratos de carbono	1 g
De los cuales azúcares	1 g
Proteínas	26 g
Sal	2 g

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