

**QUESO
DE OVEJA
CURADO
GRASO**



DENOMINACIÓN COMERCIAL		QUESO DE OVEJA CURADO GRASO		
COMPOSICIÓN	Producto elaborado con leche de oveja cruda, con adición de: fermentos lácticos, cloruro cálcico, cuajo, sal y lisozima (derivado del huevo).			
PROCESOS DE ELABORACIÓN	TRATAMIENTO DE LA LECHE	PERIODO DE MADURACIÓN	ALÉRGENOS	
	PASTEURIZACIÓN	40-50 DÍAS	LECHE Y DERIVADOS DEL HUEVO	
	CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		MICROBIOLÓGICAS	
ORGANOLÉPTICAS	FISICO-QUÍMICAS			
<i>Pasta</i> Textura: Firme y compacta, mantecosa al paladar Color: Marfil amarillento en interior Sabor: intenso, persistente, firme y agradable Aspecto: Presencia de ojos pequeños desigualmente repartidos	pH 5,6 - 5,8 Extracto seco: 50% mínimo Grasa: 50% mínimo sobre extracto seco		<i>Lysteria monocytogenes:</i> Aus/25 g al inicio de comercialización. Inferior a 100 ufc/g al final de su vida útil E.coli: ≤100ufc/g Stafilococos coag+: ≤100ufc/g	
	PRESENTACIONES COMERCIALES	ENVASADO	EMBALAJE	
PRESENTACIÓN, ENVASADO Y FORMATOS	Formato cilíndrico de 3 Kg	Film Apto para Uso Alimentario	Caja de 2 y/o 4 piezas	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Consérvese refrigerado (a temperaturas iguales o inferiores a 8°C)			
CONDICIONES DEL TRANSPORTE	Vehículo refrigerado a temperatura inferior a 8°C, en correcto estado de limpieza y desinfección, carga colocada adecuadamente y 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)			
POBLACIÓN DIANA	Alimento listo para su consumo directo, dirigido a la población en general. Excepciones: Personas con alergias o intolerancias a alguno de sus ingredientes			
USO PREVISTO	Puede ser empleado en uso culinario tanto en frío (ensaladas y platos variados) como en caliente (gratinados, pizzas, sandwiches,...)			