


ES TANCAT DES CLOT

	FICHA TÉCNICA QUESO SEMICURADO	
Descripción del producto: Queso elaborado a partir de leche cruda de vaca de la propia explotación ganadera, de forma paralelepípedica y con las aristas redondeadas. Es salado por inmersión y curado en cámaras de maduración, donde se realiza el tratamiento tradicional de la corteza, consistente en una serie de volteos y el untado periódico con aceite de oliva o una mezcla de aceite y pimentón, que le confiere el color anaranjado característico.		
Ingredientes: Leche cruda, extractos de cuajo natural, cloruro cálcico, sal y fermentos lácteos, conservante: lisozima de huevo . <u>Corteza tratada con:</u> aceite vegetal (girasol y oliva), pimentón dulce y conservante: E 472a (contiene lactosa).		
Alérgenos: Contiene leche y sus derivados. Contiene lisozima de huevo.		
Características organolépticas: Color pasta: marfil amarillento. Color corteza: pardo anaranjado. Sabor y aroma: láctico con ciertas reminiscencias a mantequilla y a frutos secos tostados (avellanas).		
Características microbiológicas: Escherichia coli: - Staphylococcus aureus coagulasa positivos: 100.000 UFC/g Salmonella spp: Ausencia UFC/25g Listeria monocytogenes: Ausencia UFC/25g		
Embalaje y etiquetado: Piezas enteras empaquetadas en papel de parafina. Cuartos y octavos empaquetados en bolsas al vacío. Leyenda de la etiqueta: palabra "Queso" y la variedad de la que se trata, porcentaje mínimo en masa/masa del extracto seco lácteo, así como de la grasa láctea sobre el extracto seco, lista de ingredientes, fecha de consumo preferente, identificación del fabricante y Número de Registro Sanitario, número de Lote de fabricación, indicación "Elaborado con leche cruda" y condiciones de conservación.		
Condiciones de conservación: Piezas enteras: conservar en un lugar fresco y seco. Producto envasado al vacío: conservar entre 2 y 5°C. Fecha de consumo preferente 12 meses.		