

ES TANCAT DES CLOT



FICHA TÉCNICA QUESO CURADO

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.

Ingredientes:

Leche cruda, extractos de cuajo natural, cloruro cálcico, sal y fermentos lácteos, conservante: lisozima de **huevo**.

Corteza tratada con: 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: marrón pardo.

Sabor y aroma: muy evolucionado, complejo e intenso, con una persistencia bucal larga. Sugiere recuerdos a madera envejecida, cuero curtido o cava de maduración; suele aparecer la sensación picante.

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 9 meses.