



Lacteas Zamoro

C/ La Barrera, s/n
Tfños. 980 64 83 53 y 609 52 37 72
Fax 980 64 89 83
E-mail: info@lacteaszamoro.com
Santibáñez de Vidriales
49610 ZAMORA

FICHA TÉCNICA QUESO VIEJO DE OVEJA “SANSUEÑA”

AUTORIZACIONES:

Registro Sanitario N° 1501081/ZA
Inscrito en el registro de Queso Castellano
Inscrito en el registro de Tierra de Sabor

COMPOSICIÓN:

- Ingredientes:

Leche cruda de oveja, sal, cuajo, conservante E-252, conservante E-1105.

- Análisis químico:

Extracto seco mínimo 55%
Materia grasa e.s. min. 50%
Ph. Min. 5.10
Proteína min. 25% es

CURACIÓN:

11 a 12 meses

CONSERVACIÓN:

Consérvese en lugar seco y fresco

VIDA ÚTIL:

24 meses a partir de la fecha de expedición.

PRESENTACIÓN:

Medias piezas de 3 Kg aprox. (aprox. 1,700 kg) envasadas al vacío.

CARACTERÍSTICAS MORFOLOGICAS:

Forma cilíndrica con caras sensiblemente planas.
Altura de 11 a 12 cm. Diámetro de 20 a 21 cm.
Corteza dura, cubierta por mohos de superficie que dan color grisáceo-blanquecino.
Pasta compacta que presenta un corte con ojos pequeños distribuidos de forma desigual.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color amarillento-blanquecino. Aroma típico a queso de oveja.
Sabor intenso pero nunca picante. Textura fina.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

ESCHERICHIA COLI : < 100 UFC/GR
SALMONELLA : AUSENCIA (UFC 25GR)
STAPHYLOCOCCUS : < 100 UFC/GR
LISTERIA : AUSENCIA (UFC 25 GR)