

		FICHA DE PRODUCTO FINAL:		<h1>Queso Ojos del Guadiana</h1>			
Datos del fabricante							
RAZÓN SOCIAL		MANCHEGA OJOS DEL GUADIANA S.L.					
DIRECCIÓN		POL. INDUSTRIAL SEPEP PARC. 140					
COMERCIAL		ANGEL LUIS EXOJO DIAZ					
TELÉFONO CONTACTO		926 85 13 92					
FAX CONTACTO		926 85 17 37					
Descripción del producto							
<p>Queso de pasta firme, compacta con buena densidad, elaborado a base de leche de oveja Manchega recogida de explotaciones ganaderas tradicionales, transportada a la central en condiciones isoterma y elaborada al día siguiente de su recepción. La leche es calentada a temperatura controlada por la adición de fermentos lácteos seleccionados, formando una cuajada, que será cortada mecánicamente para el desuerado del producto. Los granos de un determinado tamaño son prensados varias veces por el método tradicional y el producto conformado pasa a un baño de salmuera donde se produce la infiltración de sal. Una vez salado el queso pasa a la sala de secado y posteriormente a la de maduración has alcanzar el grado de maduración deseado. Las características de este queso dependen de su grado de madurez. Semicurado (3- 5 meses) curado (6 – 7 meses) etiqueta negra (10 – 12 meses) Platinum (15 – 18 meses)</p> <p>Sabor : aromas evolucionados de oveja sobre fondo de frutos secos, larga persistencia y agradable retrogusto. Color : amarillo marfil en su interior, corteza ligeramente enmohecida color parduzca.</p>							
Composición del producto (ingredientes)				Composición nutricional por cada 100 gr.			
LECHE DE OVEJA MANCHEGA		99.898 %		Agua		42 gr.	
FERMENTOS LACTICOS		0.001%		Grasas		32 gr.	
EXTRACTO DE CUAJO		0.001%		Proteínas		21 gr.	
SAL		0.1 %		Calcio		750 mg.	
LISOZIMA		0.04 %					
Características físico-químicas				Características microbiológicas del producto			
HUMEDAD		42%		<i>Estaphylococcus aureus</i>		10 ² col/gr. Max.	
MATERIA SECA		58%		<i>Entrobacteriaceae/coliforms</i>		10 ³ col/gr. Max.	
MATERIA GRASA		50% mínimo		<i>Escherichia coli</i>		10 ³ col/gr. Max.	
Humedad/materia no grasa		62%		<i>Salmonella sp.</i>		Ausencia en 25 gr.	
pH		4,8		<i>Listeria monocytogenes</i>		Ausencia en 25 gr.	
Condiciones de almacenamiento							
Temperatura máxima		Temperatura Mínima		Humedad		Tiempo de almacenamiento	
9° C		6° C		65-75 %		Máximo 2 años después de su fabricación	
Caducidad genérica		1 año					
Condiciones de transporte		Refrigerado entre 6° – 8° C					
Condiciones de almacenamiento		Producto aireado					
Envase y embalaje		Envase plástico con rejilla					
Etiquetado en relación con la inocuidad de los alimentos		El alimento puede contener de forma general microorganismos en las proporciones normales de este tipo de productos. Según los análisis realizados no contiene <i>Listeria monocytógenes</i> ni <i>Salmonella</i> en las pruebas realizadas. Alimento Inocuo.					
Instrucciones de manipulación preparación y uso previsto		Para consumo directo a temperatura de entre 15 y 20 grados centígrados. Se recomienda sacar del frigorífico 20 minutos antes de su consumo					
Modo de distribución		Se distribuye en vehículos isoterma de la organización y en servicio de logística subcontratado bajo especificaciones internas de la organización. Se evita en todo momento la rotura de cadena del frío del alimento.					
Grupos de riesgo							
Producto que en su elaboración no ha introducido ningún subproducto modificado genéticamente							
Elaborado: R. de Calidad Rosa Lopez				Revisado y aprobado R. de Inocuidad Fernando Martin			
Fecha: 04/07/23				Fecha: 04/07/23			