


Denominación del producto	QUESO CURADO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA		Marca comercial	HNOS. GALLARDO GARCIA	
	Razón social	LACTEOS DE CASTUERA, S.L.			
	RGSEAA	15,03101/BA			
	Clasificación/Categoría.	Producto lácteo: Queso madurado elaborado con leche de oveja cruda y sometido a proceso de maduración superior a 105 días. Graso: Graso mínimo 45% M.G./E.S.T.; Extracto seco mínimo 60%			
Clasificación según grado de maduración	Curado	2 Kg	Maduración mínima en días		3 Kg
		105			120
<b>Presentación, envasado y embalado</b>					
Formato	Porciones envasadas al vacío: Medio/cuarto				
	Peso variable 1 unid./envase				
Envasado (al vacío, atmósfera, etc.)	Porciones: Bolsas de material plástico al vacío; recipiente herméticamente cerrado.				
	Porciones: Bolsas de material plástico.				
Características del envase	Queso entero: Cajas de cartón.				
	Porciones: Bolsas de material plástico.				
<b>Ingredientes</b>					
Composición cualitativa	Leche cruda de oveja, cuajo, conservante E-1105 (lisozima de huevo), cloruro cálcico, fermentos lácticos, sal y aceite de oliva 10%. Corteza no comestible: Conservantes E-281, E-200, E-235, colorante E-172. Origen de la leche: España.				
Composición cuantitativa	Leche cruda de oveja	500 litros			
	Cuajo	100 ml			
	Lisozima de huevo	80 ml			
	Cloruro cálcico	50 g			
	Fermentos lácticos	6 g			
	Sal (% producto final)	2,5-2,8 %			
	Aceite de oliva virgen extra	50 cm/cuña (aprox.)			
Declaración de Alérgenos y OMG,s	Alérgenos	Leche/ Lactosa			
		Huevo			
	OMG,s	Ausencia			
Valor Nutricional (por 100 g de producto comestible)	Valor energético	2.154,53/512,98		Kj/kcal	
	Grasas	43,77		g	
	De las cuales Ácidos grasos saturados	11,8		g	
	Hidratos de carbono	1,03		g	
	De los cuales azúcares	0,72		g	
	Proteínas	28,73		g	
	Sal	2,75		g	

**Caracterización del producto:** Producto **listo** para el consumo (PLC). El proceso de maduración favorece una pérdida de **humedad** que reduce el riesgo de crecimiento microbiano. Se debe indicar que la humedad se reduce con el transcurso del tiempo, por lo que ésta será menor al final de la vida útil. En función de las características físico-químicas ( $a_w$  0,913 y pH 5,2), el producto se caracteriza como: Producto que **no favorece** el crecimiento de *Listeria monocytogenes* y por lo tanto, se establece un límite de **100 u.f.c./g** en los productos comercializados durante su vida útil.

**Condiciones de almacenamiento y distribución** Conservar entre 4 y 8º C. Evitar el contacto con las superficies.

**Características microbiológicas, (Reglamento (CE) nº 1831/2003 de la comisión de 5 de diciembre de 2007)**

Parámetro analítico	<b>Estafilococos coagulasa</b>	<b>Salmonella-Shigella</b>	<b>L. monocytogenes</b>
Unidad de expresión	u.f.c./g	u.f.c./25g	u.f.c./g
Método	EN/ISO 6888-2	ISO 6579	EN/ISO 11290
Valor de umbral (m=)	$10^4$	Ausencia	$10^2$
Valor límite (M=)	$10^5$	Ausencia	$10^2$
n=	5	5	5
c=	2	0	0

Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.

El criterio relativo a estafilococos coagulasa positivos se aplica al final del proceso de fabricación, en el que se prevea que el número de *S. aureus* será el máximo. Si los valores son >105, se realizarán pruebas para enterotoxinas estafilocócicas. Enterotoxinas estafilocócicas: n=5, c=0, no detectada en 25 g en productos comercializados durante su vida útil. Método de referencia europeo de detección del LRC para la leche.