



INDUSTRIAS LÁCTEAS MARTÍN FERNÁNDEZ S.L.

CIF: B 78244399

RS: ES 150025312A CE

QUESO J.M. FABRICADO CON LECHE CRUDA DE OVEJA

FICHA TÉCNICA QUESO AÑEJO J.M.

INGREDIENTES

Leche cruda de oveja, cuajo natural de ovino, sal, cultivos lácteos, conservante-252.

Todos los ingredientes son de proveedores autorizados. Ningún producto e ingrediente utilizado en la elaboración ha sido ionizado ni obtenido a partir de organismos manipulados genéticamente.

No contiene lizozoma. Puede ser consumido por alérgicos al huevo y celíacos.

No contiene gluten añadido.

Todas las analíticas sobre productos y superficies son realizadas por laboratorios homologados y por el LILCYL (Laboratorio Interprofesional Lácteo de Castilla y León).

RCE 207312005; RCE 1 441 12007

VALOR NUTRICIONAL (POR 100 g)

Valor energético	1895 KJ/453 Kcal
Grasas	39 g
- De las cuales saturadas	27,67 g
Hidratos de carbono	0,9 g
- De los cuales azúcares	< 0,5 g
Proteínas	23,9 g
Sal	1,9 g

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

ESTAPHILOCOCCUS COAGULASA + UFC LL25 G AUSENCIA UNE EN ISO 6888 I

SALMONELLA UFC I 25 G AUSENCIA UNE EN ISO 6579

LISTERIA MONOCYTOGENES. UFC 125 G AUSENCIA UNE EN ISO 11290

MARCADO DE LOTE E IDENTIFICACIÓN

El lote identifica: Día/Mes/Año de fabricación. Solo un lote por día. Consumo preferente siempre de 2 años a partir de la fecha de fabricación. Cumpliendo la normativa de vida útil, electrometría y potenciometría y actividad del agua.

FORMATO

Cilíndrico, diámetro aproximado de 19 cm y altura de 13 cm.

PESO

Peso aproximado de 3 kg.

OBSERVACIONES

La curación del queso JM es lenta y rigurosa. Es un proceso natural que dura mínimo 107 días.

El queso presenta, al corte, ojos desigualmente repartidos.

Es de pasta prensada y firme, con buena densidad y de color marfil.

Su forma es cilíndrica y su peso es de aproximadamente 3 kg.

Su sabor es fuerte, a leche de oveja, con sus matices característicos de temporada, y presenta un salado y acidez en su punto justo.

Su corteza es dura, con impresiones de tabla en las caras y de cincho de esparto en los laterales.

Su color varía de amarillento a pardo oscuro.

El queso añejo se cubre con una fina capa de aceite.