



## FICHA TÉCNICA QUESO J.M.

INDUSTRIAS LACTEAS MARTIN FERNANDEZ S.L. CIF | B 78244399  
RS: ES 150025312A CE  
QUESO J.M. FABRICADO CON LECHE CRUDA DE OVEJA

### INGREDIENTES

LECHE CRUDA DE OVEJA, CUAJO NATURAL DE OVINO, SAL. CULTIVOS LÁCTEOS, CONSERVANTE-252, EL QUESO VIEJO Y AÑEJO SE RECUBREN DE UNA FINA CAPA DE ACEITE DE OLIVA. TODOS LOS INGREDIENTES SON DE PROVEEDORES AUTORIZADOS. NINGUN PRODUCTO E INGREDIENTE UTILIZADO EN LA ELABORACION HA SIDO IONIZADO NI OBTENIDO A PARTIR DE ORGANISMOS MANIPULADOS GENETICAMENTE. NO CONTIENE LISOZIMA, PUEDE SER CONSUMIDO POR ALERGICOS AL HUEVO Y CELIACOS, TAMPOCO CONTIENE GLUTEN AÑADIDO. TODA LA ANALITICA REALIZADA EN PRODUCTO Y SUPERFICIES POR LABORATORIO HOMOLOGADO INZAMAC. Y POR EL LILCYL PARA LA LECHE. RCE 207312005; RCE 1 441 12007.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PROTEINAS.....	>25%
MATERIA GRASA... QUESO GRASO.....	>46,5%
EXTRACTO SECO (%E.S.).....	>45%
Ph.....	>4,8->5,8%
MEZCLAS OTRAS LECHEs.....	AUSENCIA

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Estaphilococcus coagulasa + ufc l 25 g.....	Ausencia UNE EN ISO 6888- I
Salmonella ufc l 25 g.....	Ausencia UNE EN ISO 6579
Listeria monocytogenes. ufc 125 g .....	Ausencia UNE EN ISO 11290

### MARCADO DE LOTE E IDENTIFICACION

EL LOTE IDENTIFICA: DIA /MES/AÑO DE FABRICACIÓN SOLO UN LOTE POR DIA CONSUMO PREFERENTE SIEMPRE DE DOS AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACION.CUMPLIENDO LA NORMATIVA DE VIDA UTIL. ELECTROMETRIA Y POTENCIOMETRIA, ACTIVIDAD DEL AGUA.

### FORMATO:

CILINDRICO, APROXIMADAMENTE DIAMETRO 19 cm X ALTURA DE 13 cm

### PESO APROXIMADO

3KGS

SU CURACION ES LENTA Y RIGUOSA, ES UN PROCESO NATURAL QUE DURA DESDE LOS 107 DIAS DEL QUESO CURADO Y 180 DEL VIEJO, A LOS MAS DE 270 DIAS DEL QUESO AÑEJO.

EL QUESO J.M., PRESENTA AL CORTE OJOS DESIGUALMENTE REPARTIDOS, ES DE PASTA PRENSADA Y FIRME, CON BUENA DENSIDAD Y DE COLOR MARFIL. SU FORMA ES CILINDRICA Y SU PESO APROXIMADO ES DE 3 KGS.

SU SABOR ES FUERTE A LECHE DE OVEJA, CON SUS MaticES CARACTERISTICOS DE TEMPORADA, Y SU SALADO Y ACIDEZ EN EL PUNTO JUSTO.

SU CORTEZA ES DURA, CON ÍMPRESIONES DE TABLA EN LAS CARAS Y EN LOS LATERALES DEL CINCHO DE ESPARTO, SU COLOR VARIA DE AMARILLENTO A PARDO OSCURO. EN EL QUESO VIEJO Y AÑEJO SE CUBRE CON UNA FINA CAPA DE ACEITE DE OLIVA.