

Queso Majadales

Ficha técnica

Revisión de junio de 2024

Nombre comercial:

Queso Majadales.

Fabricante:

Los Corrales de Almedíjar, S.L.

CIF B 44500890

C/ Extramuros, 33 12413 Almedíjar (Castellón- España)

Registro sanitario: 15.01513/CS

Contacto: Correo info@queserialoscorrales.com Teléfono 964 137050

Descripción:

Es un queso tierno de coagulación enzimática elaborado con leche pasteurizada de cabra y cuajo de cordero. Tiene quince días de oreo.

Se presenta en formato cilíndrico de 2,5 kilos de peso aproximadamente. Es un queso de autor, desarrollado por nosotros desde 2011.





Ingredientes*:

- Leche pasteurizada de cabra
- Fermentos lácticos mesófilos, Lactobacillus Bifidus
- Cuajo de cordero
- Sal marina

La corteza se unta con aceite de oliva y pimentón dulce.

*De acuerdo con el artículo 19, apartado 1-d del Reglamento (UE) 1169/2011, no es necesario incluir este listado en la etiqueta.

Información nutricional:

Valores medios por 100 gramos

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| - Valor energético: | 1533 kj /371 kcal |
| - Grasas: | 31 g. de las cuales saturadas 22 g. |
| - Hidratos de carbono: | 3 g. de los cuales azúcares <1 g. |
| - Proteínas: | 18,4 g. |
| - Sal: | 1,8 g. |
-

Otras características físico-químicas:

- | | |
|------------------------|-------|
| - pH: | 4,45 |
| - Actividad agua (aw): | 0,971 |
| - Extracto seco total: | 50 % |
| - Minerales: | 3,1 % |



Alérgenos:

Este queso no contiene ningún alérgeno, a excepción lógicamente de la leche.

Características organolépticas:

La corteza es anaranjada por la mezcla de aceite de oliva y pimentón con la que se impregna.

La pasta es elástica, de color blanco intenso y con ojos de tamaño mediano irregularmente repartido por la masa, más abundantes en verano.

La textura es cremosa y elástica. Olor láctico ligeramente ácido, y sabor a leche de cabra con un fondo fresco. El regusto es dulce y avellanado.

Se presenta en formato cilíndrico irregular de 2,500 Kg.

Presentación y envasado:

Este queso va envuelto en film plástico de polietileno.

La corteza se impregna con aceite de oliva y pimentón antes de su empaquetado, por lo que presentará un color anaranjado uniforme. Dependiendo del tiempo que esté almacenado pueden aparecer mohos blancos encima de la cobertura, que no suponen ningún problema sanitario ni organoléptico.

Las piezas se almacenan en cajas de plástico, y para su transporte se introducen en cajas de cartón, a razón de dos piezas en cada una.



Etiqueta:



Procedimiento de loteado:



Además de la etiqueta genérica cada queso tiene otra pequeña etiqueta en la que se indica el número de lote (por ejemplo 0501/24) y la fecha de consumo preferente (por ejemplo 03/05/2025).

El lote se indica de la siguiente manera: los dos primeros dígitos son el mes de elaboración y los dos siguientes el número de orden del lote producido. A continuación de la barra se ponen los dos últimos dígitos del año de elaboración.

La fecha de consumo preferente es la fecha de elaboración a la que se suma el tiempo de vida útil que se considera.



Condiciones de almacenamiento y distribución:

El queso debe conservarse en un lugar fresco una vez que sale de la quesería para preservar sus características organolépticas. La distribución y el transporte pueden realizarse a temperatura ambiente.

Aptitud para el consumo:

Listo para su consumo una vez abierto, incluso la corteza.

Vida útil:

El queso se considera apto para el consumo durante seis meses contados a partir de la fecha de elaboración. A partir de entonces el queso puede ser reprocesado mientras conserve unas adecuadas características organolépticas.

Población de destino:

Todo tipo de público en general, salvo intolerancias.

Procedimiento de elaboración:

- **Pasteurización:** se realiza a 63°C durante 30 minutos, para después enfriar hasta la temperatura de cuajado.



- **Coagulación:** a 36° C se incorpora el fermento mesófilo, el bífido y el cuajo de cordero en la cantidad adecuada para que se cuaje en 45 minutos.
- **Corte:** con las liras manuales, cortamos hasta ajustar el grano a un tamaño de una nuez.
- **Agitación y calentamiento:** con una pala movemos muy suavemente al principio, para continuar moviendo con la mano según se vaya endureciendo el grano.
- **Bloqueo:** cuando la cuajada está suficientemente dura, extraemos el suero de la cuba. Cuando quede poco, vamos presionando suavemente con la chapa la cuajada para formar el colchón. Debe hacerse a un pH de 6,4.
- **Premoldeo y moldeo:** con el colchón ya formado vamos cortando trozos del tamaño adecuado que metemos en un molde e, inmediatamente, los pasamos a un molde con gasa.
- **Prensado:** prensamos con una presión de 1,5 kg durante tres horas, para después quitar las gasas, girar los quesos y aumentar la presión hasta 2,0 kg. Sacamos el queso con un pH de 5,4.
- **Salado:** por inmersión en salmuera a 20-22 °Baumé, a 10° C durante veinte o veinticuatro horas.
- **Oreo:** permanecerán en la cámara de ventilación a 10-12°C y con una humedad de 75%, volteándolos cada dos días, hasta que terminen su oreo de quince días.
- **Empaquetado:** el queso se unta con aceite de oliva virgen y pimentón dulce, y a continuación se empaquetan con film plástico de polietileno. Después se etiquetan y se marca el lote y la fecha de consumo preferente.



Marcas de calidad:

El queso Majadales posee las siguientes marcas:

- Marca Parcs Naturals: otorgada a productos elaborados en un Parque Natural y que asumen compromisos medioambientales.

Enlace:

<http://www.marcaparcsnaturalscv.gva.es/es/%C2%BFqu%C3%A9-es-la-marca-parcs-naturals>



- Marca Ruta de Sabor: otorgada por la Diputación de Castellón a productos elaborados con materias primas locales y vinculados a la provincia.

Enlace:

<http://www.castellorutadesabor.es/home/>



- Documento de Calificación Artesana: la Conselleria de Industria otorga esta calificación a las empresas que elaboran siguiendo técnicas artesanales

Enlace:

<http://www.centroartesaniacv.com/>

