



Queso Suave de oveja

Ficha técnica

Revisión de julio 2024

Nombre comercial:

Queso Suave de oveja.

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 curado de coagulación enzimática elaborado con leche pasteurizada de oveja y cuajo de cordero.

Tiene cuarenta días de maduración.

Se presenta en formato cilíndrico de 1,2 kilos de peso aproximadamente. Es un queso de autor, desarrollado por nosotros desde 1990.



Los Corrales de Almedíjar, S.L.

C/ Extramuros, 33 12413 Almedíjar (Castellón) Tel. 964137050 info@queserialoscorrales.com



Ingredientes*:

- Leche pasteurizada de oveja procedente la provincia de Castellón (España)
- Fermentos lácticos mesófilos, Lactobacillus Bifidus
- Extracto de cuajo de cordero
- Sal marina

La corteza se unta con aceite de oliva virgen.

*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: | 1603 kj /383 kcal |
| - Grasas: | 33 g. de las cuales saturadas 23 g. |
| - Hidratos de carbono: | 2,9 g. de los cuales azúcares <1 g. |
| - Proteínas: | 20,7 g. |
| - Sal: | 1,8 g. |
-

Otras características físico-químicas:

- | | |
|------------------------|-------|
| - pH: | 4,76 |
| - Actividad agua (aw): | 0,967 |
| - Extracto seco total: | 57 % |



- Minerales:

Alérgenos:

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

Características organolépticas:

La corteza es parda con manchas más oscuras por el aceitado al que se somete.

La pasta es firme, de color amarillo claro y con ojos mecánicos irregularmente repartidos por la masa.

La textura es firme y elástica. Olor láctico y agradable, y sabor a leche de oveja con un fondo dulzón, muy propio de los quesos mediterráneos. El regusto es largo y recuerda francamente a los frutos secos.

Se presenta en formato cilíndrico de 1,200 Kg.



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.



Presentación y envasado:

Este queso va envuelto en film plástico de polietileno. La corteza se impregna con aceite de oliva antes de su empaquetado. Dependiendo del tiempo que esté almacenado pueden aparecer mohos blancos encima de la cobertura de aceite, 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 seis piezas en cada una.

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, el calcio cloruro y el cuajo 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 avellana.
- **Agitación y calentamiento:** con una pala movemos muy suavemente al principio, mientras se calienta uno o dos grados. Después se continúa 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 6,3.
- **Premoldeo y moldeo:** con el colchón ya formado vamos cortando trozos del tamaño adecuado 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 kg. Sacamos el queso con un pH de 5,3.



- **Salado:** por inmersión en salmuera a 20-22 °Baumé, a 10° C durante ocho o diez horas.
 - **Oreo:** permanecerán en la cámara de ventilación a 10-12°C y con una humedad de 75%, volteándolos cada dos días, hasta los treinta o cuarenta días de maduración.
 - **Empaquetado:** el queso se unta con aceite de oliva virgen, y a continuación se empaqueta con film plástico de polietileno. Por fin se etiqueta 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.centroartesianiacv.com/>

