

## Identificación del producto

### Mito

## Descripción del producto

Queso de pasta cocida, con corteza natural comestible madurado en cueva. Con forma tradicional redonda, presentado en dos piezas para mejor manejo, con entre 4 y 5 kg por pieza. Pasta de color marfil, que va oscureciéndose con el avance del afinado, y en el sentido exterior a interior de la pieza. La corteza florida evoluciona de forma espontánea con los microorganismos presentes en la cava de afinado.

## Ingredientes

Elaborado con leche de oveja pasteurizada lentamente en cuba abierta (sin uso de pasteurizador de placas), fermentos de afinado, cuajo vegetal de cardo, cloruro cálcico y sal marina sin refinar.

## Vida útil prevista para el alimento

La vida útil establecida es de **1 año** de acuerdo con:

- La información bibliográfica que establece que, con un amplio margen de confianza, el tratamiento térmico de la leche que alcanza la pasteurización de la misma destruye la posible presencia de *Listeria monocytogenes* y de *Salmonella*.
- Que los análisis realizados en producto final muestran la ausencia de LM en el producto a los 3 meses de su elaboración, momento en que se traslada el producto al consumidor final, otorgándole otros 9 meses más para su consumo.
- Las curvas de predicción de crecimiento derivadas de la bibliografía científica:

Una vez discurrido el tiempo oportuno, se considera que la vida útil del producto, considerando sus características (fundamentalmente el que esté elaborado a base de leche pasteurizada, el pH a lo largo del proceso de afinado, su actividad agua y la ausencia de microorganismos indeseables a los tres meses de la elaboración), alcanza el año desde su elaboración.

## Condiciones de conservación (tiempo y temperatura)

La fase de conservación de los productos abarca desde la salida de éstos de la cámara de afinado hasta su consumo final. Esta etapa se subdivide en una primera fase de conservación en la cámara de frío de la quesería; y una segunda fase de conservación en el destino intermedio o final.

- ⊙ Los análisis que justifican la fecha de consumo preferente de 1 año desde la elaboración se han realizado considerando las siguientes condiciones:
  - Fase de conservación en cámara de frío desde el día 90 de maduración hasta el día de puesta en comercialización a 4 °C.
  - Fase de transporte por parte del consumidor hasta su hogar, con una duración de 12 h a una temperatura media de 20°C.
  - Fase de conservación hasta su consumo con una refrigeración base de 6°C.

## Descripción organoléptica

Sabor a frutos secos, especialmente avellana, con reflejos dulzones que se intensifican con el envejecimiento del queso. Estructura flexible y textura suave. La corteza contrasta por la heterogeneidad de matices de bosque húmedo. Atemperar 30 minutos antes de consumir, Se recomienda acompañarlo de cervezas lager ligeras o vinos blancos jóvenes y espumosos.

#### Prueba de durabilidad

La durabilidad, desde el punto de vista organoléptico, se ha realizado experimentalmente. Pasado un año el queso sigue manteniendo características organolépticas atractivas, si bien habrá reducido en gran medida su palatabilidad por su textura terrosa y algo seca. Ello no se considera un problema desde el punto de vista del acortamiento de su vida de consumo.

La durabilidad, desde el punto de vista higiénico sanitario, para la fecha de consumo preferente de 1 año se ha confirmado con los análisis de producto final realizados en laboratorio autorizado.

#### Información nutricional

Información nutricional por cada 100 gramos de producto:

Valor energético: 1622 KJ/ 389 Kcal;

Grasas: 30,4 g, de las cuales, saturadas: 18,9 g;

Hidratos de carbono: 0,50 g, de los cuales, azúcares: <0,50;

Proteína 28,77 g;

Sal: 0,67g.

#### Presentación

La información de producto se presenta en etiquetas de papel reciclado, unidas al queso mediante hilo natural de cáñamo o algodón.