

## Proceso de producción queso Arzúa Ulloa

La elaboración del queso comprende los siguientes procesos:

- **Coagulación:** Se realizará con cuajo animal o con otras enzimas coagulantes autorizadas, a una temperatura de 30 a 35 °C, durante un tiempo variable, en función de las condiciones de la leche y del cuajo, de entre 30 y 75 minutos.
- **Corte y lavado de la cuajada:** El corte se realizará de manera que la granulometría de la cuajada sea del tamaño de un grano de maíz (5-10 mm de diámetro). Posteriormente se realizará el lavado con agua potable, para bajar la acidez de la cuajada hasta niveles adecuados.
- **Moldeado:** Se realizará en moldes de formas y dimensiones adecuadas para conseguir las características propias del producto certificado.
- **Prensado:** El tiempo empleado variará en función de la presión que se le aplique y del tamaño de las piezas.
- **Salado:** se realizará en la cuba sobre la cuajada y/o introduciendo los quesos en salmuera. Ésta se mantendrá refrigerada y en condiciones microbiológicas adecuadas. Los quesos no permanecerán en ella más de 24 horas.
- **Maduración:** Se realizará en instalaciones o locales adecuados, en los que habrá una humedad relativa comprendida entre el 75 y el 90 por ciento y una temperatura inferior a los 15º centígrados. El periodo mínimo de maduración será de seis días contados a partir de la finalización del prensado, o del salado si este se realiza en salmuera. Para el caso de los quesos curados, el periodo mínimo de maduración será de seis meses.