

 Baltasar Moralejo e Hijos, S.L.	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: PC-10/03 Edición: 02 Fecha: 13-10-20 Ref.: Ficha técnica producto terminado
--	---	--


NOMBRE DEL ARTÍCULO QUESO DE OVEJA PAGO “LOS VIVALES” CON MANTECA ETIQUETA NEGRA CURADO	
Código artículo	94216
N.º REGISTRO SANITARIO	15.05686/ZA
Legislación que vincula a sus productos y los límites microbiológicos admitidos	REAL DECRETO 1728/2007, de 21 de diciembre REAL DECRETO 1113/2006, de 29 de septiembre REAL DECRETO 2073/2005, de 22 de diciembre
Composición (ingredientes en orden decreciente, con indicación del porcentaje de los más significativos)	LECHE CRUDA DE NUESTRAS OVEJAS CUAJO NATURAL DE CORDERO LECHAL FERMENTOS LÁCTICOS SAL
Origen de la leche	GRANJA PAGO “LOS VIVALES”, SITUADA EN CORESES (ZAMORA-ESPAÑA) CON N.º CEA ES490531300151 CON UNA CALIFICACION SANITARIA M4.
Recubrimientos de la corteza	ACEITE BLANCO DENSO MANTECA IBERICA CORTEZA NO COMESTIBLE
Presentación habitual del producto (descripción del envase/embalaje, peso unitario, peso de la caja, unidades por caja, número de cajas por palé, etc.)	PRESENTACION FORMATO NORMAL: SE PRESENTA EN CAJAS DE 2 UNIDADES PESO POR CAJA APROXIMADO 6,2 kg PRESENTACIÓN CON ASPECTO NATURAL ENVUELTO EN PAPEL Y AL VACIO

	<p>PRESENTACION EN FORMATO CUÑAS: 1/2, 1/4, 1/8 Y 1/12 DE QUESO ENVASADO AL VACIO. CAJAS DE 2 UNIDADES DE QUESO DIVIDIDO EN CUÑAS, SEGUN EL FORMATO. PESO APROXIMADO POR CAJA DE 6,3Kg.</p>
Fecha de consumo preferente	<p>240 DIAS DE LA FECHA DE ENVASADO DE QUESO PRESENTACION AL VACIO.</p>
Condiciones de almacenaje (temperatura, humedad, etc.), instrucciones de manipulación y vida útil del producto.	<p>CONSERVAR EN FRÍO ENTRE 4 °C Y 8 °C CONSUMIR A TEMPERATURA AMBIENTE</p>
Características organolépticas (olor, color, sabor, etc.)	<p>CORTEZA LISA, FINA Y DURA, RECUBIERTA DE MANTECA. AL CORTE, BUENA TEXTURA CON ALGUNOS OJOS MECÁNICOS. COLOR DE LA PASTA BLANCO-MARFIL, UNIFORME Y SIN CERCO OSCURO PRÓXIMO A LA CORTEZA. SABOR MANTECOSO CON REMINISCENCIAS A AVELLANA. LIPÓLISIS INTENSA DONDE SE APRECIAN SABORES DE METABÓLICOS ÁCIDOS GRASOS CARACTERÍSTICOS DE DIACETILO Y ACETOÍNA. RETROGUSTO INTENSO. LIGERAMENTE LÁCTICO. QUESO FIRME PERO FUNDENTE.</p>
Características físicas (peso, medidas: largo, ancho, alto, volumen, viscosidad, etc.)	<p>FORMATO CILÍNDRICO Y PESO APROX. DE 3,3 kg FORMATO NORMAL MADURACIÓN DE 6 A 8 MESES</p>
Características químicas (humedad, acidez, etc.)	<p>QUESO CREADO A PARTIR DE LECHE CON UNA ACIDEZ NO SUPERIOR A 22° DORNIC E.S.T. > 50% / M.G. EN E.S.T. > 50%</p>
Información sobre alergenos (RD 2220/2004) y OGM (Reglamento 1829/2003)	<p>Contiene leche No contiene OGM</p>

 Baltasar Moralejo e Hijos, S.L.	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código: PC-10/03 Edición: 02 Fecha: 13-10-20 Ref.: Ficha técnica producto terminado
--	---	--

Uso esperado	Para toda la población, incluso celíacos, excepto alérgicos a la leche y productos derivados
Características microbiológicas. Límites del método analítico (Recuento total: <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Salmonella</i> , hongos y levaduras, <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>)	Salmonela--- ausencia Rec. Escherichia coli (n=5,m10x4, M=10x5) Listeria monocytogenes --ausencia Staphilococcus aureos(n=5,m=10x4,M=10x5) Enterotoxinas estafilococicas – ausencia (n=5, c=0)

Estudios de vida útil del producto : promedios analíticos de ph y actividad de agua, donde no favorece el crecimiento de listeria monocytogenes.	Ph. : 5.04 Avtividad de agua : 0,90
--	--

<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="background-color: black; color: yellow; padding: 10px; font-weight: bold; font-size: 24px;">CURADO</div>  </div>	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g DE PRODUCTO	
Valor Energético	1809,13 kJ/ 432,42 kcal
Grasas	36,03 g
de las cuales:	
saturadas	26,57 g
Hidratos de carbono	2,38 g
azúcares	<2,38 g
Proteínas	24.66 g
Sal	1,64 g

CURADO

OTROS PARÁMETROS

Extracto seco total. m/m (%)	69,32
proteína sobre extracto seco. m/m (%)	36,13
grasa total, M.G. m/m(%)	37,52
materia grasa sobre extracto seco. m/m (%)	54,11