

**NOMBRE DEL ARTÍCULO**

**QUESO DE OVEJA  
PAGO "LOS VIVALES" AL ROMERO  
ETIQUETA BURDEOS  
RESERVA**

|   |  |
|---|--|
| Código artículo   | <b>94417</b>   |
| N.º REGISTRO SANITARIO  | <b>15.05686/ZA</b>   |
| Legislación que vincula a sus productos y los límites microbiológicos admitidos   | <b>REAL DECRETO 1728/2007, de 21 de diciembre<br/>REAL DECRETO 1113/2006, de 29 de septiembre<br/>REAL DECRETO 2073/2005, de 22 de diciembre</b>                                   |
| Composición (ingredientes en orden decreciente, con indicación del porcentaje de los más significativos)  | <b>LECHE CRUDA DE NUESTRAS OVEJAS<br/>CUAJO NATURAL DE CORDERO LECHAL<br/>FERMENTOS LÁCTICOS<br/>SAL</b>   |
| Origen de la leche  | <b>GRANJA PAGO "LOS VIVALES", SITUADA EN<br/>CORESES (ZAMORA-ESPAÑA) CON N.º CEA<br/>ES490531300151 CON UNA CALIFICACION<br/>SANITARIA M4.</b>                                     |
| Recubrimientos de la corteza  | <b>ACEITE BLANCO DENSO<br/>MANTECA IBERICA Y HOJA DE ROMERO<br/>CORTEZA NO COMESTIBLE</b>  |
| Presentación habitual del producto (descripción del envase/embalaje, peso unitario, peso de la caja, unidades por caja, número de cajas por palé, etc.) | <b>PRESENTACION FORMATO NORMAL:<br/>SE PRESENTA EN CAJAS DE 2 UNIDADES<br/>PESO POR CAJA APROXIMADO 6,2 kg<br/>PRESENTACIÓN CON ASPECTO NATURAL<br/>ENVUELTO EN PAPEL AL VACIO</b> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>PRESENTACION EN FORMATO CUÑAS:<br/>1/2, 1/4, 1/8 Y 1/12 DE QUESO ENVASADO AL<br/>VACIO. CAJAS DE 2 UNIDADES DE QUESO<br/>DIVIDIDO EN CUÑAS, SEGUN EL FORMATO. PESO<br/>APROXIMADO POR CAJA DE 6,2Kg.</b></p>  |
| Fecha de consumo preferente  | <p><b>300 DIAS DE LA FECHA DE ENVASADO DE QUESO<br/>PRESENTACION AL VACIO.</b></p>  |
| Condiciones de almacenaje<br>(temperatura, humedad, etc.),<br>instrucciones de manipulación. | <p><b>CONSERVAR EN FRÍO ENTRE 4 °C Y 8 °C</b></p> <p><b>CONSUMIR A TEMPERATURA AMBIENTE,<br/>ACONSEJABLE ENTRE 18 °C Y 21 °C</b></p>  |
| Características organolépticas (olor,<br>color, sabor, etc.)                                 | <p><b>ES UN QUESO CON UNA CONSISTENCIA FIRME.<br/>CON CORTEZA NATURAL, FINA, DURA Y LISA DE<br/>COLOR MIEL, QUE NO PRESENTA MUCHA<br/>OPOSICIÓN AL CORTE, RECUBIERTA DE<br/>MANTECA Y HOJA DE ROMERO. EN EL INTERIOR<br/>PRESENTA UNA PASTA CARACTERÍSTICA DE UN<br/>QUESO AÑEJO FIRME, CON ALGÚN OJO<br/>MECÁNICO DISTRIBUIDO IRREGULARMENTE. NO<br/>TIENE LA ASPEREZA DE UN QUESO VIEJO, PERO SI<br/>MANTIENE LA CARACTERÍSTICA DE NUESTROS<br/>QUESOS, LA DE SER FUNDENTES EN BOCA, AUN<br/>TENIENDO DOCE MESES DE MADURACIÓN. EL<br/>SABOR ESTÁ LIGADO AL TIEMPO DE<br/>MADURACIÓN Y A LA PROCEDENCIA DE LA<br/>LECHE —NUESTRAS OVEJAS— DANDO COMO<br/>RESULTADO UN QUESO FUERTE, LIMPIO Y<br/>AROMÁTICO, CON UN LARGO RETROGUSTO Y<br/>TOQUE AROMATICO DEL ROMERO.</b></p> |
| Características físicas (peso, medidas:<br>largo, ancho, alto, volumen, viscosidad,<br>etc.) | <p><b>CILÍNDRICO Y PESO APROX. DE 3.1 kg<br/>MADURACIÓN DE 11 A 14 MESES</b></p>  |
| Características químicas (humedad,<br>acidez, etc.)  | <p><b>QUESO CREADO A PARTIR DE LECHE CON UNA<br/>ACIDED NO SUPERIOR A 22° DORNIC<br/>E.S.T. &gt; 50% / M.G. EN E.S.T. &gt; 50%</b></p>  |

|  |  |
|--|--|
| Información sobre alérgenos (RD 2220/2004) y OGM (Reglamento 1829/2003)  | <b>Contiene leche</b><br><b>No contiene OGM</b>  |
| Uso esperado   | <b>Para toda la población, incluso celíacos, excepto alérgicos a la leche y productos derivados</b>  |
| Características microbiológicas. Límites 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> ) | <b>Salmonella--- ausencia</b><br><b>Listeria monocytogenes --ausencia</b><br><b>Staphilococcus aureos(n=5,m=10x4,M=10x5,c=2)</b><br><b>Enterotoxinas estafilococicas – ausencia (n=5, c=0)</b> |
| Estudios de vida útil del producto : promedios analíticos de ph y actividad de agua, donde no favorece el crecimiento de listeria monocytogenes.   | <b>Ph. : 5,04</b><br><b>Avtividad de agua : 0,88</b>   |

## RESERVA



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g DE PRODUCTO

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| Valor Energético    | 1934,10 kJ/ 460,44 kcal |
| Grasas              | 38,74 g                 |
| de las cuales:      |                         |
| saturadas           | 27,65 g                 |
| Hidratos de carbono | 2,50 g                  |
| azúcares            | <2,50 g                 |
| Proteínas           | 25,45 g                 |
| Sal                 | 1,80 g                  |
|                     |                         |
|                     |                         |

## RESERVA

### OTROS PARÁMETROS

|   |       |
|---|-------|
| Extracto seco total m/m (%)               | 72,10 |
| grasa total, M.G. m/m(%)                  | 39,02 |
| materia grasa sobre extracto seco m/m (%) | 54,11 |
| Proteína sobre extracto m/m (%)           | 36,15 |

