

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: PC-10/03 Edición: 0/2 Fecha: 13-10-20

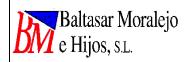
Ref.: Ficha técnica producto

terminado

NOMBRE DEL ARTÍCULO

QUESO DE OVEJA PAGO "LOS VIVALES" CON MANTECA ETIQUETA BURDEOS RESERVA

Código artículo	94416
N.º REGISTRO SANITARIO	15.05686/ZA
Legislación que vincula a sus productos y los límites microbiológicos admitidos	REAL DECRETO 1728/2007, de 21de 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 Nª 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 AL VACIO
	PRESENTACION EN FORMATO CUÑAS: 1/2, 1/4, 1/8 Y 1/12 DE QUESO ENVASADO AL VACIO. CAJAS DE 2 UNIDADES DE QUESO



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: PC-10/03 Edición: 0/2 Fecha: 13-10-20

Ref.: Ficha técnica producto

terminado

	DIVIDIDO EN CUÑAS, SEGUN EL FORMATO. PESO APROXIMADO POR CAJA DE 6,2Kg.
Fecha de consumo preferente	300 DIAS DE LA FECHA DE ENVASADO DE QUESO PRESENTACION AL VACIO.
Condiciones de almacenaje	CONSERVAR EN FRÍO ENTRE 4 °C Y 8 °C
(temperatura, humedad, etc.), instrucciones de manipulación.	CONSUMIR A TEMPERATURA AMBIENTE, ACONSEJABLE ENTRE 18 °C Y 21 °C
Características organolépticas (olor, color, sabor, etc.)	ES UN QUESO CON UNA CONSISTENCIA FIRME. CON CORTEZA NATURAL, FINA, DURA Y LISA DE COLOR MIEL, QUE NO PRESENTA MUCHA OPOSICIÓN AL CORTE, RECUBIERTA DE MANTECA. EN EL INTERIOR PRESENTA UNA PASTA CARACTERÍSTICA DE UN QUESO AÑEJO FIRME, CON ALGÚN OJO MECÁNICO DISTRIBUIDO IRREGULARMENTE. NO TIENE LA ASPEREZA DE UN QUESO VIEJO, PERO SI MANTIENE LA CARACTERÍSTICA DE NUESTROS QUESOS, LA DE SER FUNDENTES EN BOCA, AUN TENIENDO DOCE MESES DE MADURACIÓN. EL SABOR ESTÁ LIGADO AL TIEMPO DE MADURACIÓN Y A LA PROCEDENCIA DE LA LECHE —NUESTRAS OVEJAS— DANDO COMO RESULTADO UN QUESO FUERTE, LIMPIO Y AROMÁTICO, CON UN LARGO RETROGUSTO.
Características físicas (peso, medidas: largo, ancho, alto, volumen, viscosidad, etc.)	CILÍNDRICO Y PESO APROX. DE 3.1 kg MADURACIÓN DE 11 A 14 MESES
Características químicas (humedad, acidez, etc.)	QUESO CREADO A PARTIR DE LECHE CON UNA ACIDED NO SUPERIOR A 22º DORNIC E.S.T. > 50% / M.G. EN E.S.T. > 50%
Información sobre alergenos (RD 2220/2004) y OGM (Reglamento 1829/2003)	Contiene leche No contiene OGM



FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

Código: PC-10/03 Edición: 0/2 Fecha: 13-10-20

Ref.: Ficha técnica producto

terminado

Uso esperado	Para toda la población, incluso celiacos, excepto alérgicos a la leche y productos derivados
Características microbiológicas. Límites método analítico (Recuento total: Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Salmonella, hongos y levaduras, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes)	Salmonela ausencia Listeria monocytogenesausencia Staphilococcus aureos(n=5,m=10x4,M=10x5,c=2) 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 : 0,88

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	
Proteína sobre estracto seco. m/m (%)	36,15	
grasa total, M.G. m/m(%)	39,02	
materia grasa sobre extracto seco. m/m (%)	54,11	