

**NOMBRE DEL ARTÍCULO**

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

Código artículo	<b>94416</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 REAL DECRETO 1113/2006, de 29 de septiembre 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 CUAJO NATURAL DE CORDERO LECHAL FERMENTOS LÁCTICOS SAL</b>
Origen de la leche	<b>GRANJA PAGO "LOS VIVALES", SITUADA EN CORESES (ZAMORA-ESPAÑA) CON N.º CEA ES490531300151 CON UNA CALIFICACION SANITARIA M4.</b>
Recubrimientos de la corteza	<b>ACEITE BLANCO DENSO MANTECA IBERICA 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: SE PRESENTA EN CAJAS DE 2 UNIDADES PESO POR CAJA APROXIMADO 6,2 kg PRESENTACIÓN CON ASPECTO NATURAL ENVUELTO EN PAPEL AL VACIO</b>  <b>PRESENTACION EN FORMATO CUÑAS: 1/2, 1/4, 1/8 Y 1/12 DE QUESO ENVASADO AL VACIO. CAJAS DE 2 UNIDADES DE QUESO</b>

	<b>DIVIDIDO EN CUÑAS, SEGUN EL FORMATO. PESO APROXIMADO POR CAJA DE 6,2Kg.</b>
Fecha de consumo preferente	<b>300 DIAS DE LA FECHA DE ENVASADO DE QUESO PRESENTACION AL VACIO.</b>
Condiciones de almacenaje (temperatura, humedad, etc.), instrucciones de manipulación.	<b>CONSERVAR EN FRÍO ENTRE 4 °C Y 8 °C  CONSUMIR A TEMPERATURA AMBIENTE, ACONSEJABLE ENTRE 18 °C Y 21 °C</b>
Características organolépticas (olor, color, sabor, etc.)	<b>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.</b>
Características físicas (peso, medidas: largo, ancho, alto, volumen, viscosidad, etc.)	<b>CILÍNDRICO Y PESO APROX. DE 3.1 kg MADURACIÓN DE 11 A 14 MESES</b>
Características químicas (humedad, acidez, etc.)	<b>QUESO CREADO A PARTIR DE LECHE CON UNA ACIDED NO SUPERIOR A 22° DORNIC E.S.T. &gt; 50% / M.G. EN E.S.T. &gt; 50%</b>
Información sobre alergenos (RD 2220/2004) y OGM (Reglamento 1829/2003)	<b>Contiene leche 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> <b>Listeria monocytogenes --ausencia</b> <b>Staphilococcus aureos(n=5,m=10x4,M=10x5,c=2)</b> <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> <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
Proteína sobre extracto seco. m/m (%)	36,15
grasa total, M.G. m/m(%)	39,02
materia grasa sobre extracto seco. m/m (%)	54,11