



Baltasar Moralejo
e Hijos, S.L.

**FICHA TÉCNICA PRODUCTO
TERMINADO**

Código: PC-10/03
Edición: 02
Fecha: 13/10/2020
Ref.: Ficha técnica producto
terminado

NOMBRE DEL ARTICULO:

**QUESO DE OVEJA
PAGO "LOS VIVALES"**

CREMOSO

Código artículo	94151-94153
Nº REGRISTO SANIRATIO	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 Nº CEA: ES490531300151 CON UNA CALIFICACION SANITARIA M4.
Recubrimientos de la corteza	DISPERSION ACUOSA DE ACETATO DE POLIVINILO. CORTEZA NO COMESTIBLE
Fecha de consumo preferente	4 MESES, EN LA PRESENTACION SIN VACIO. 120 DIAS DE LA FECHA DE ENVASADO DEL QUESO, EN LA PRESENTACION AL VACIO.



Baltasar Moralejo
e Hijos, S.L.

**FICHA TÉCNICA PRODUCTO
TERMINADO**

Código: PC-10/03
Edición: 02
Fecha: 13/10/2020
Ref.: Ficha técnica producto
terminado

Condiciones de almacenaje (temperatura, humedad, etc.), instrucciones de manipulación.	CONSERVAR EN FRIO DE 4° A 8°. CONSUMIR A TEMPERATURA AMBIENTE.
Características organolépticas (olor, color, sabor, etc.)	QUESO DE PASTA LAVADA Y PRENSADA. CORTEZA LISA, FINA Y COLOR CREMA. AL CORTE, TEXTURA DE LA PASTA CREMOSA Y FUNDENTE CON ALGUNOS OJOS MECÁNICOS. COLOR DE LA PASTA BLANCO LECHE. SABOR SUAVE, LIMPIO Y LACTICO.
Características físicas (peso, medidas: largo, ancho, alto, volumen, viscosidad, etc.)	FORMATO CILINDRICO DE UN PESO APROXIMADO A 0.9 Kg. COLOR EXTERNO NATURAL MADURACION MINIMA DE 15 DIAS.
Características químicas (humedad, acidez, etc.)	QUESO CREADO A PARTIR DE LECHE CON UNA ACIDED NO SUPERIOR A 20° DORMIC. E.S.T. > 50%<- M.G. EN E.S.T. >50%
Información sobre alergenos (RD 2220/2004) y OGMs (Reglamento 1829/2003)	Contiene leche. No contiene OGMs.
Uso esperado	Para toda la población incluido celíacos, excepto alérgicos a la leche y productos derivados
Características microbiológicas: intervalo, límites método analítico (Recuento total, Enterobacterias, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Salmonella</i> , Hongos y levaduras, <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>)	Salmonela--- ausencia Listeria monocytogenes --ausencia 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. : 5,32
Actividad de agua : 0,90

CREMOSO



INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g DE PRODUCTO

Valor Energético	1154,58 kJ/346,96kcal
Grasas	29,12 g
de las cuales:	
saturadas	21,84 g
Hidratos de carbono	2,09 g
azúcares	< 2,09 g
Proteínas	19,15 g
Sal	1,33 g

CREMOSO

OTROS PARÁMETROS

Estracto seco total. m/m (%)	49,79
Proteína sobre extracto. m/m (%)	36,07
grasa total, M.G. m/m(%)	26,71
materia grasa sobre extracto seco. m/m (%)	53,65

