


 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 ARTICULO: QUESO DE OVEJA PAGO “LOS VIVALES” ETIQUETA AZUL TIERNO	
Código artículo	94301(NATURAL),94304(1/2),94306(1/8), 94310(1/4),94312(1/12)
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 29de 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	ACEITE MINERAL PARAFINICO DE USO ALIMENTARIO. DISPERSION ACUOSA DE ACETATO DE POLIVINILO. CORTEZA NO COMESTIBLE
Presentación habitual del producto (descripción del envase/embalaje, peso unitario, peso de la caj, unidades por caja, número de cajas por palet, etc.)	PRESENTACION FORMATO NORMAL: SE PRESENTA EN CAJAS DE 2 UNIDADES PESO POR CAJA APROXIMADO 6,8 kg PRESENTACIÓN CON ASPECTO NATURAL

Presentación habitual del producto (descripción del envase/embalaje, peso unitario, peso de la caj, unidades por caja, número de cajas por palet, etc.)	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 6,8Kg. FORMATO MINI: CAJAS DE 6 UNIDADES DE PESO APROXIMADO POR CAJA DE 6,2 Kg PRESENTACION EN FORMATO NATURAL O ENVASADO AL VACIO UNITARIAMENTE
Fecha de consumo preferente	5 MESES, EN LA PRESENTACION SIN VACIO. 150 DIAS DE LA FECHA DE ENVASADO DEL QUESO, EN LA PRESENTACION AL VACIO.
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.)	CORTEZA LISA, FINA Y DURA. AL CORTE, BUENA TEXTURA CON ALGUNOS OJOS MECÁNICOS. COLOR DE LA PASTA BLANCO. SABOR LIMPIO, CON BUEN RECONOCIMIENTO DEL SABOR A LECHE CRUDA . QUESO FIRME Y TIERNO.
Características físicas (peso, medidas: largo, ancho, alto, volumen, viscosidad, etc.)	FORMATO CILINDRICO DE UN PESO APROXIMADO A 3,4 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%

 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
--	---	--

Información sobre alérgenos (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>)	Salmonella--- 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. : 5,31 Avtividad de agua : 0,903

TIERNO		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g DE PRODUCTO		
Valor Energético	1616,37 kJ/389,02 kcal	
Grasas	32,62 g	
de las cuales:		
saturadas	24,08 g	
Hidratos de carbono	1,93 g	
azúcares	1,93 g	
Proteínas	21,92 g	
Sal	1,22 g	

TIERNO

OTROS PARÁMETROS

Extracto seco total (%)	60,5
Extracto seco magro (%)	30,2
grasa total, M.G.(%)	30,3
materia grasa sobre extracto seco (%)	50,1