

NOMBRE DEL ARTÍCULO

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

Código artículo	94401 (NATURAL), 94404 (1/2), 94406 (1/8), 94410 (1/4), 94412 (1/12) 94440(MINI NATURAL), 94441(MINI VACIO)
N.º REGISTRO SANITARIO	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 N.º 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 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 kg PRESENTACIÓN CON ASPECTO NATURAL

<p>Presentación habitual del producto (descripción del envase/embalaje, peso unitario, peso de la caja, unidades por caja, número de cajas por palé, etc.)</p>	<p>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 6Kg.</p> <p>FORMATO MINI: CAJAS DE 6 UNIDADES DE PESO APROXIMADO POR CAJA DE 5,8Kg PRESENTACION EN FORMATO NATURAL Y ENVASADO AL VACIO UNITARIAMENTE</p>
<p>Fecha de consumo preferente</p>	<p>12 MESES, EN LA PRESENTACION SIN VACIO. 300 DIAS DE LA FECHA DE ENVASADO DE QUESO PRESENTACION AL VACIO.</p>
<p>Condiciones de almacenaje (temperatura, humedad, etc.), instrucciones de manipulación.</p>	<p>CONSERVAR EN FRÍO ENTRE 4 °C Y 8 °C</p> <p>CONSUMIR A TEMPERATURA AMBIENTE, ACONSEJABLE ENTRE 18 °C Y 21 °C</p>
<p>Características organolépticas (olor, color, sabor, etc.)</p>	<p>ES UN QUESO CON UNA CONSISTENCIA FIRME. CON CORTEZA NATURAL, FINA, DURA Y LISA DE COLOR MIEL, QUE NO PRESENTA MUCHA OPOSICIÓN AL CORTE. 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.</p>

Características físicas (peso, medidas: largo, ancho, alto, volumen, viscosidad, etc.)	CILÍNDRICO Y PESO APROX. DE 3 kg FORMATO NORMAL Y DE 0,90 kg FORMATO MINI COLOR EXTERNO NATURAL, MADURACIÓN DE 11 A 14 MESES
Características químicas (humedad, acidez, etc.)	QUESO CREADO A PARTIR DE LECHE CON UNA ACIDED NO SUPERIOR A 22° DORNIC E.S.T. > 50% / M.G. EN E.S.T. > 50%
Información sobre alergenios (RD 2220/2004) y OGM (Reglamento 1829/2003)	Contiene leche No contiene OGM
Uso esperado	Para toda la población, incluso celíacos, excepto alérgicos a la leche y productos derivados
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>)	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. : 5,04 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
grasa total, M.G. m/m(%)	39,02
Proteína sobre extracto m/m (%)	36,15
materia grasa sobre extracto seco m/m(%)	54,11