

NOMBRE DEL ARTÍCULO

**QUESO DE OVEJA
PAGO "LOS VIVALES"
ETIQUETA PLATA
GRAN RESERVA**

Código artículo	94501 (NATURAL), 94504 (1/2), 94506 (1/8), 94510 (1/4), 94512 (1/12)
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

Presentación habitual del producto (descripción del envase/embalaje, peso unitario, peso de la caja, unidades por caja, número de cajas por palé, 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 6Kg.
Fecha de consumo preferente	12 MESES, EN LA PRESENTACION SIN VACIO. 300 DIAS DE LA FECHA DE ENVASADO DE QUESO PRESENTACION AL VACIO.
Condiciones de almacenaje (temperatura, humedad, etc.), instrucciones de manipulación.	CONSERVAR EN FRÍO ENTRE 4 °C Y 8 °C CONSUMIR A TEMPERATURA AMBIENTE, ACONSEJABLE ENTRE 18 °C Y 21 °C
Características organolépticas (olor, color, sabor, etc.)	QUESO CURADO CON UNA MADURACION LENTA Y CONSTANTE DE MAS DE 16 MESES, DONDE ENCONTRAMOS UNA PASTA FIRME, DE COLOR PAJIZO AMARILLENTO UNIFORME, CON UN CORTE LIMPIO A TEMPERATURA AMBIENTE, POCOS OJOS MECANICOS Y UNA TEXTURA TODAVIA FUNDENTE EN BOCA, A PESAR DE SU EDAD, PERO CON UN SABOR FUERTE Y ELEGANTE MUY AGRADABLE, SIN ESTRIDENCIAS, AROMATICO INTENSO CON TOQUES AFRUTADOS (FRUTOS SECOS) Y CON LARGA PERSISTENCIA EN BOCA. EN DEFINITIVA ES UN QUESO MUY EQUILIBRADO EN TACTO, GUSTO, AROMA Y PERSISTENCIA.
Características físicas (peso, medidas: largo, ancho, alto, volumen, viscosidad, etc.)	CILÍNDRICO Y PESO APROX. DE 3 kg FORMATO COLOR EXTERNO NATURAL, MADURACIÓN DE MAS DE 16 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 alérgenos (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. : 5,08 Actividad de agua : 0,86

GRAN RESERVA



INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g DE PRODUCTO

Valor Energético	2020,88 kJ/474,16 kcal
Grasas	40,30 g
de las cuales:	
saturadas	29,95 g
Hidratos de carbono	2,64 g
azúcares	<2,64 g
Proteínas	25,98 g
Sal	1,74 g

GRAN RESERVA

OTROS PARÁMETROS

Extracto seco total m/m(%)	75,93
grasa total, M.G. m/m(%)	42,62
Proteína sobre setracto m/m(%)	34,60
materia grasa sobre extracto seco m/m (%)	56,13