

| | | |
|--|---|--|
|  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 ARTÍCULO QUESO DE OVEJA PAGO “LOS VIVALES” ETIQUETA VERDE SEMICURADO | |
| Código artículo | 94001 (NATURAL), 94004 (1/2), 94006 (1/8), 94010 (1/4), 94012 (1/12) 94040(MINI NATURAL), 94041(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° 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 6,8 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 6,8Kg.</p> <p>FORMATO MINI: CAJAS DE 6 UNIDADES DE PESO APROXIMADO POR CAJA DE 6Kg PRESENTACION EN FORMATO NATURAL Y ENVASADO AL VACIO UNITARIAMENTE</p> |
| <p>Fecha de consumo preferente</p> | <p>12 MESES, EN LA PRESENTACION SIN VACIO. 150 DIAS DE LA FECHA DE ENVASADO DE QUESO PRESENTACION AL VACIO.</p> |
| <p>Condiciones de almacenaje (temperatura, humedad, etc.), instrucciones de manipulación y vida útil del producto.</p> | <p>CONSERVAR EN FRÍO ENTRE 4 °C Y 8 °C CONSUMIR A TEMPERATURA AMBIENTE</p> |
| <p>Características organolépticas (olor, color, sabor, etc.)</p> | <p>CORTEZA MUY FINA, DURA Y LISA. AL CORTE PASTA CASI CIEGA CON ALGÚN OJO MECÁNICO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE. NO PRESENTA NINGÚN CERCO OSCURO PRÓXIMO A LA CORTEZA. QUESO MANTECOSO CON REMINISCENCIAS A AVELLANA, DEBIDO A LAS CARACTERÍSTICAS DE UNA LECHE MUY ASÉPTICA. SABOR LIGERAMENTE LÁCTICO CON LIGEROS Matices AROMÁTICOS. EN BOCA DEJA UN REGUSTO PERSISTENTE CON ESE TOQUE LÁCTICO YA MENCIONADO.</p> |



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

| | |
|--|--|
| Características físicas (peso, medidas: largo, ancho, alto, volumen, viscosidad, etc.) | FORMATO CILÍNDRICO Y PESO APROX. DE 3,4 kg FORMATO NORMAL Y DE 1 kg FORMATO MINI COLOR EXTERNO NATURAL, MADURACIÓN DE 2 A 5 MESES |
| Características químicas (humedad, acidez, etc.) | QUESO CREADO A PARTIR DE LECHE CON UNA ACIDEZ NO SUPERIOR A 22° DORNIC E.S.T. > 50% / M.G. EN E.S.T. > 50% |
| Información sobre alergenos (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 del 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. : 5,19 Avtividad de agua : 0,917 |

SEMICURADO



INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g DE PRODUCTO

| | |
|---------------------|------------------------|
| Valor Energético | 1707,13 kJ/409,19 kcal |
| Grasas | 34,37 g |
| de las cuales: | |
| saturadas | 25,42 g |
| Hidratos de carbono | 1,86 g |
| azúcares | 1,86 g |
| Proteínas | 23,90 g |
| Sal | 1,28 g |
| | |
| | |

SEMICURADO

OTROS PARÁMETROS

| | |
|--|-------|
| Extracto seco total m/m (%) | 63,91 |
| grasa total, M.G m/m.(%) | 34,21 |
| Proteína sobre extracto seco m/m.(%) | 37,40 |
| materia grasa sobre extracto seco m/m/ (%) | 53,53 |