



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"  
PATA DE MULO  
MADURADO**

Código artículo	<b>94800-94801</b>
N.º REGISTRO SANITARIO	<b>15.05686/ZA</b>
Legislación que vincula a sus productos y los límites microbiológicos admitidos	<b>REAL DECRETO 1728/2007, de 21 de diciembre REAL DECRETO 1113/2006, de 29 de septiembre REAL DECRETO 2073/2005, de 22 de diciembre</b>
Composición (ingredientes en orden decreciente, con indicación del porcentaje de los más significativos)	<b>LECHE CRUDA DE NUESTRAS OVEJAS CUAJO NATURAL DE CORDERO LECHAL FERMENTOS LÁCTICOS SAL</b>
Origen de la leche	<b>GRANJA DE BALTASAR MORALEJO E HIJOS S.R.L., SITUADA EN CORESES (ZAMORA-ESPAÑA) CON Nª CEA ES490531300151 CON UNA CALIFICACION SANITARIA M4.</b>
Recubrimientos de la corteza	<b>ACEITE MINERAL PARAFINICO DE USO ALIMENTARIO. DISPERSION ACUOSA DE ACETATO DE POLIVINILO CORTEZA NO COMESTIBLE</b>
Presentación habitual del producto (descripción del envase/embalaje, peso unitario, peso de la caja, unidades por caja, número de cajas por palé, etc.)	<b>PRESENTACION FORMATO NORMAL: SE PRESENTA EN CAJAS DE 3 UNIDADES PESO POR CAJA APROXIMADO: 5,7 kg PRESENTACIÓN CON ASPECTO NATURAL</b>

Fecha de consumo preferente	<b>12 MESES, EN LA PRESENTACION SIN VACIO. 150 DIAS DE LA FECHA DE ENVASADO DE QUESO PRESENTACION AL VACIO.</b>
Condiciones de almacenaje (temperatura, humedad, etc.), instrucciones de manipulación y vida útil del producto.	<b>CONSERVAR EN FRÍO ENTRE 4 °C Y 8 °C CONSUMIR A TEMPERATURA AMBIENTE</b>
Características organolépticas (olor, color, sabor, etc.)	<b>CORTEZA MUY FINA, DURA Y LISA. AL CORTE PASTA CASI CIEGA CON ALGÚN OJO MECÁNICO. 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.</b>
Características físicas (peso, medidas: largo, ancho, alto, volumen, viscosidad, etc.)	<b>FORMA DE CILINDRO APLANADO RECORDARDO LA FORMA DEL ANTEBRAZO DE UNA PATA DE UN MULO. PESO APROX. DE 1.8 kg COLOR EXTERNO NATURAL, MADURACIÓN DE 2 A 5 MESES</b>
Características químicas (humedad, acidez, etc.)	<b>QUESO CREADO A PARTIR DE LECHE CON UNA ACIDEZ NO SUPERIOR A 22° DORNIC E.S.T. &gt; 50% / M.G. EN E.S.T. &gt; 50%</b>
Información sobre alergenosen (RD 2220/2004) y OGM (Reglamento 1829/2003)	<b>Contiene leche No contiene OGM</b>
Uso esperado	<b>Para toda la población, incluso celíacos, excepto alérgicos a la leche y productos derivados</b>

Características microbiológicas.  
 Límites del método analítico  
 (Recuento total: *Escherichia coli*,  
*Staphylococcus aureus*, *Salmonella*,  
 hongos y levaduras, *Clostridium*  
*perfringens*, *Listeria monocytogenes*)

**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. : 5,45**  
**Avtividad de agua : 0,84**

## PATA DE MULO



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g DE PRODUCTO

<b>Valor Energético</b>	1833,15 kJ/434,40 kcal
<b>Grasas</b>	36,64 g
<b>de las cuales:</b>	
<b>saturadas</b>	26,57 g
<b>Hidratos de carbono</b>	2,46 g
<b>azúcares</b>	<2,46 g
<b>Proteínas</b>	23,70 g
<b>Sal</b>	1,85 g

## PATA DE MULO

### OTROS PARÁMETROS

<b>Extracto seco total m/m(%)</b>	68,12
<b>grasa total, M.G. m/m(%)</b>	36,83
<b>Proteína sobre extracto m/m (%)</b>	35,98
<b>materia grasa sobre extracto seco m/m (%)</b>	54,07

