

QUESO DE OVEJA PAGO "LOS VIVALES" ETIQUETA NEGRA CURADO CON MANTECA	
Código de artículo	94216-94218 (UD); 94223 (1/2); 94227 (1/4); 94221 (1/8); 94226 (1/12)
Nº REGISTRO SANITARIO	15.05686/ZA
Legislación aplicable	RD 1728/2007; RD 1113/2006; R (CE) 2073/2005; R(UE)1169/2011.
Composición (en orden decreciente, con % de los más significativos)	Leche cruda de nuestras ovejas, cuajo natural de cordero lechal, fermentos lácticos, sal
Origen de la leche	Granja de Baltasar Moralejo e Hijos S.R.L situada en Coreses (Zamora, España) con Nº CEA ES490531300151 con una calificación sanitaria M4.
Recubrimientos de la corteza	Aceite blanco denso, manteca ibérica, corteza no comestible.
Descripción habitual del producto (descripción del envase/embalaje, peso unitario, peso de la caja, unidades por caja, número de cajas por palé, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Formato normal</u>: en cajas de 2 unidades con un peso por caja aproximado de 6,2 kg. Presentación de aspecto natural, envuelto en papel y vacío. - <u>Formato cuñas</u>: 1/2, 1/4, 1/8, 1/,12 de queso envasado al vacío. Cajas de 2 unidades de queso dividido en cuñas según formato. Peso aproximado de 6,3 kg por caja.
Fecha de consumo preferente	240 días desde la fecha de envasado del queso al vacío en bolsa de PET/EVOH/PE/PA de conformidad con la legislación europea.
Condiciones de almacenaje (tº, 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	Corteza lisa, fina y dura, recubierta de manteca. Al corte buena textura con algunos ojos mecánicos. Color de la pasta blanco-marfil uniforme y sin cerco oscuro próximo a la corteza. Sabor mantecoso con reminiscencias a avellana. Lipólisis interna donde se aprecian sabores de metabolitos de ácidos grasos característicos como diacetilo o acetoina. Retrogusto intenso, ligeramente láctico. Queso firme pero fundente.
Características físicas	Cilíndrico con un peso aproximado de 3,3 kg, formato normal, maduración mínima de 105 días.
Características químicas	<ul style="list-style-type: none"> - Queso creado con leche de Acidez $\leq 22^\circ$ Dornic. - E.S.T > 50% / M.G EN E.S.T > 50% - pH: 5,31 - aw: 0,91
Características microbiológicas	Salmonella: No detectado en 25g (n=5) Rec. Escherichia coli (n=5,m10x4, M=10x5) <i>Listeria monocytogenes</i> No detectado en 25g (n=5) <i>Staphylococcus aureus</i> (n=5,m=10x4,M=10x5)
Información sobre alérgenos (R (UE) 1169/2011) y OGM (R (CE) 1829/2003)	<ul style="list-style-type: none"> - Contiene leche - No contiene OGM
Uso esperado	Para toda la población, incluso celíacos, excepto alérgicos a la leche y derivados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G – QUESO CURADO



Valor energético	1809,13 kJ / 432,42 kcal
Grasas	36,03
de las cuales saturadas:	26,57
Hidratos de carbono	2,38
de los cuales azúcares	<2,38
Proteínas	24,66
Sal	1,64

Otros parámetros

Extracto seco total m/m (%)	69,32
Proteína sobre extracto seco m/m (%)	37,52
Grasa total, M.G. m/m (%)	36,13
Materia grasa sobre extracto seco. m/m (%)	54,11