

<b>QUESO DE OVEJA PAGO “LOS VIVALES” ETIQUETA NEGRA CURADO AL ROMERO</b>	
Código de artículo	94217, 94219 (unidad), 94220 (1/8), 94222 (1/4), 94224 (1/2), 94225 (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, manteca, romero y 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 y hoja de romero. 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"> <li>- <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.</li> <li>- <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.</li> </ul>
Fecha de consumo preferente	240 días de la fecha de envasado del queso, presentación 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 y hoja de romero, 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 acetoína. Retrogusto intenso donde aparecen los toques del romero, ligeramente láctico. Queso firme pero fundente.
Características físicas	Cilíndrico con un peso aproximado de 3,3 kg formato normal y de 1 kg formato mini, color externo natural, maduración mínima de 105 días.
Características químicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Queso creado con leche de Acidez ≤22° Dornic.</li> <li>- E.S.T&gt;50% / M.G EN E.S.T &gt;50%</li> <li>- pH: 5,31</li> <li>- aw: 0,91</li> </ul>
Características microbiológicas	Salmonella: No detectado en 25g (n=5) Rec. Escherichia coli (n=5,m10x4, M=10x5) Listeria monocytogenes No detectado en 25g (n=5) Staphylococcus aureus (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"> <li>- Contiene leche</li> <li>- No contiene OGM</li> </ul>
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 (%)	63,32
Proteína sobre extracto seco m/m (%)	36,13
Grasa total, M.G. m/m (%)	37,52
Materia grasa sobre extracto seco. m/m (%)	54,11