

QUESO DE OVEJA PAGO “LOS VIVALES” ETIQUETA BURDEOS RESERVA	
Código de artículo	94401 (1 queso); 94404 (1/12), 94406(1/8), 94410 (1/4), 94412 (1/2), 94440 (Mini natural), 94441 (Mini vacío)
Nº REGISTRO SANITARIO	15.05686/ZA
Legislación aplicable	RD 1728/2007; RD 1113/2006; R (CE) 2073/2005; R (UE) 2023/915; 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 mineral parafinico de uso alimentario, dispersión acuosa de acetato de polivinilo, corteza no comestible.
Fecha de consumo preferente	300 días desde la fecha de envasado de queso con 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	Queso con una maduración lenta y constante de mínimo 6 meses. En el interior presenta una pasta característica de un queso añejo firme, de color pajizo amarillento uniforme, con un corte limpio a temperatura ambiente, pocos ojos mecánicos y una textura todavía fundente en boca a pesar de su edad, con un sabor fuerte, limpio y aromático con un largo retrogusto.
Características físicas	Cilíndrico con un peso aproximado de 3 kg formato normal y de 0,90 kg formato mini, color externo natural, maduración mínima de 180 días.
Características químicas	- Queso elaborado con leche de Acidez $\leq 22^\circ$ Dornic. - E.S.T > 50% / M.G EN E.S.T > 50% - pH: 5,5 - aw: 0,90
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)
Formato comercial (descripción del envase, unidades por caja, peso)	- Formato normal: en cajas de 2 unidades con un peso aproximado por caja de 6 kg. Presentación con aspecto natural. - Presentación en formato cuñas: 1/2, 1/4, 1/8 y 1/12 de queso envasado al vacío. Cajas de 2 unidades de queso dividido en cuñas, según el formato. Peso aproximado 6kg - Formato mini: cajas de 6 unidades de peso aproximado de 5,8 kg. Presentación en formato natural y envasado al vacío.
Información sobre alérgenos (R (UE) 1169/2011) y OGM (R (CE) 1829/2003)	- Contiene leche - No contiene OGM

Uso esperado

Para toda la población, incluso celíacos, excepto alérgicos a la leche y productos derivados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G – QUESO VIEJO



Valor energético	1934,10 kJ / 460,44 kcal
Grasas	38,74
de las cuales saturadas:	27,65
Hidratos de carbono	2,50
de los cuales azúcares	<2,50
Proteínas	25,45
Sal	1,80

Otros parámetros

Extracto seco total m/m (%)	70,70
Proteína sobre extracto seco m/m (%)	36,19
Grasa total, M.G. m/m (%)	36,15
Materia grasa sobre extracto seco. m/m (%)	54,05