

<b>QUESO DE OVEJA PAGO "LOS VIVALES" ETIQUETA VERDE SEMICURADO</b>	
Código de artículo	94001 (normal), 94004 (1/12), 94006 (1/8), 94010 (1/4), 94012 (1/2), 94040-94041 (Mini-vacío-unidad), 94044 (1/2mini)
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 N° 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	150 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	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.
Características físicas	Cilíndrico con un peso aproximado de 3,4 kg formato normal y de 1 kg formato mini. Color externo natural, maduración de 2 a 5 meses.
Características químicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Queso creado con leche de Acidez ≤22º Dornic.</li> <li>- E.S.T&gt;50% / M.G EN E.S.T &gt;50%</li> <li>- pH: 5,53</li> <li>- aw: 0,92</li> </ul>
Características microbiológicas	<p>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)</p>
Formato comercial (descripción del envase, unidades por caja, peso).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Formato normal:</b> en cajas de 2 unidades con un peso aproximado por caja de 6,8 kg. Presentación con aspecto natural.</li> <li>- <b>Presentación en formato cuñas:</b> 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 6,8 kg.</li> <li>- <b>Formato mini:</b> cajas de 6 unidades de peso aproximado por caja de 6 kg. Presentación en formato natural y envasado al vacío unitariamente. También en 1/2.</li> </ul>
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 productos derivados.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G – QUESO SEMICURADO**



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

**Otros parámetros**

Extracto seco total m/m (%)	64,50
Proteína sobre extracto seco m/m (%)	36,54
Grasa total, M.G. m/m (%)	34,79
Materia grasa sobre extracto seco. m/m (%)	53,94