

<b>QUESO DE OVEJA PAGO “LOS VIVALES” PATA DE MULO - MADURADO</b>	
Código de artículo	94801-94802, 94806 (1/8), 94808 (1/6), 94810 (1/4), 94812-94813 (1/2),
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	240 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	Cilindro aplanado recordando a la forma del antebrazo de una pata de un mulo. Peso aproximado de 1,8 kg. Color externo natural. Maduración de 30 días a 5 meses.
Características químicas	- Queso creado con leche de Acidez $\leq 22^\circ$ Dornic. - E.S.T > 50% / M.G EN E.S.T > 50% - pH: 5,47 - aw: 0,92
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)
Formato comercial (descripción del producto, unidades por caja, peso)	En cajas de 3 unidades con un peso por caja aproximado de 5,7 kg. Presentación con aspecto natural.
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 PATA DE MULO**



Valor energético	1833,15 kJ/ 434,40 kcal
Grasas	36,72
de las cuales saturadas:	27,54
Hidratos de carbono	2,21
de los cuales azúcares	<2,21
Proteínas	24,23
Sal	1,73

**Otros parámetros**

Extracto seco total m/m (%)	67,63
Proteína sobre extracto seco m/m (%)	35,34
Grasa total, M.G. m/m (%)	37,65
Materia grasa sobre extracto seco. m/m (%)	55,67