

.QUESO DE OVEJA PAGO “LOS VIVALES” ETIQUETA AZUL TIERNO	
Código de artículo	94301 (normal), 94312(1/2), 94306 (1/8), 94310 (1/4), 94304(1/12), 94340-94342-94343 (mini-vacío-ud), 94344 (1/2 mini)
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)	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 parafínico de uso alimentario, dispersión acuosa de acetato de polivinilo, corteza no comestible.
Fecha de consumo preferente	120 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 lisa, fina y dura. Al corte, buena textura con algunos ojos mecánicos. Color de la pasta blanco. Sabor limpio, con buen reconocimiento del sabor a leche cruda. Queso firme y tierno.
Características físicas	Cilíndrico con un peso aproximado de 3,4 kg en formato normal y 1 kg en formato mini. Color externo natural. Maduración mínima 15 días.
Características químicas	- Queso elaborado con leche de Acidez ≤22° Dornic. - E.S.T>50% / M.G EN E.S.T >50% - aw: 0,93 - pH: 5,58
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) 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 por caja de aproximadamente 6,8 kg. Presentación con aspecto natural. - 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 por caja de 6,8 kg. - Formato mini: cajas de 6 unidades de queso con un peso aproximado de 6,2 kg por caja. Presentación en formato normal o envasado al vacío unitariamente.
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 TIERNO



Valor energético	1616,37 kJ / 389,02 kcal
Grasas	32,62
de las cuales saturadas:	24,08
Hidratos de carbono	1,93
de los cuales azúcares	1,93
Proteínas	21,92
Sal	1,22

Otros parámetros

Extracto seco total m/m (%)	60,59
Proteína sobre extracto seco m/m (%)	36,16
Grasa total, M.G. m/m (%)	33,70
Materia grasa sobre extracto seco. m/m (%)	55,62