

Molino Real

Oveja Añejo D.O.P Zamorano



- Descripción:** Queso madurado, elaborado con leche pasteurizada de **oveja**, de las razas CHURRA Y CASTELLANA que se alimentan mediante el pastoreo tradicional en la provincia de ZAMORA.
Origen de la leche : ESPAÑA
- Ingredientes:** Leche pasteurizada de Oveja, sal, endurecedor: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos conservador E-1105(Derivado huevo)
- Características Físico-Químicas:** Actividad Agua≤ 0,92 pH ≤5,40
Extracto Seco Lacteo:71% • Grasa Lactea(Ext. Seco): 58%• Agua sobre materia no grasa: 49%
- Características Microbiológicas:** E.Coli: max. 1000 ufc/g, estafilococo coagulasa+: max 1000 ufc/g, salmonella: no detectado, listeria: no detectado.
- Características Organolépticas:** Color marfil, de amarillento a oscuro • Pasta prensada y firme, con ojos pequeños desigualmente repartidos.Olor cálido y agradable, con aroma que evoluciona a frutos secos(nueces).Sabor fuerte gran bouquet, persistencia larga, con evolución lenta, muy agradable que incita a repetir.
- Tratamientos :** Pasterización, Salmuera y Maduración
- Presentación del producto:** Cilíndrico con caras planas impresas en espiga • Lateral grabado con la marca del cincho en zig-zag
Altura:10-11 cm. • Diámetro: 20-21 cm. • Peso aprox.: 3 Kg.
Corteza dura, en color aceite oscuro. No consumir la corteza(contiene conservantes E-202, E-235 y colorante E-172)

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)
Pieza entera	3Kg	2	84 3600714 001 2	46*23*13
Pieza ent. al vacío	3Kg	2	84 3600714 001 2	46*23*13
Env. 1/2 pz vacío	1,5Kg	4	84 3600714 002 9	46*23*13
Env. 1/4 pz vacío	750g	8	84 3600714 003 6	46*23*13
Env. 1/12 cuña	250g	24	84 3600714 007 4	26*26*17
Env. 1/12 cuña	250g PESO FIJO	24	84 3600714 005 0	26*26*17

- Envases** Material envasado pieza entera: PE/EVO/PV/PE/EVOH
Material envasado porciones: BOPA/PE Y MULTICAPA PE/PA

- Embalajes:** Tipo de Palet: EUR 120*80 EUR 120*80 para cuñas
N°cajas/palet: 7 cajas de base con 10 alturas 12 cajas de base con 6 alturas
Total= 70 cajas Total= 72 cajas
Altura palet: 145 cm 120cm
Peso bruto: 470kg 470 kg

Información Nutricional
100g contienen:

Valor Energético	2023kJ 483Kcal
Grasas	41g
de las cuales saturad:	30g
Hidratos de Carbono	1,5g
de los cuales azucare	0,7g
Proteinas	27g
Sal	2g

Valores medios para 100g de producto

Es un producto de gran valor nutricional, rico en proteínas de alto valor biológico.Fuente importante de sales minerales y vitaminas: Calcio, vitamina A, D, E, y algunas del complejo B.

ALERGENOS
Libre de OGMs

LECHE Y HUEVO
Este queso NO está compuesto por OGMs, ni contienen ni se han producido a partir de OGMs, incluyendo ingredientes, aditivo y aromas.

- Curación:** 9 meses mínimo
Metodo de transporte: Frio de 4° a 10°

- Conservación y Cons.Preferente:** Conservese en frio de 4° C-10°C • Consumo Preferente: 12 meses desde su fecha de etiquetado y expedición, (envasados al vacío: medios, cuartos y cuñas 9 meses) • Consumir a temperatura ambiente, 18°C-20°C.

- Legislacion:** Reglamento 1829/2003, Reglamento 852/2004 y 853/2004, Reglamento 2073/2005, Real Decreto 1113/2006, Reglamento 470/2009, Reglamento 37/2010, Reglamento 10/2011, Reglamento 1130/2011, Reglamento 1169/2011, Real Decreto 1181/2018, Real Decreto 989/2022, Reglamento 915/2023.