

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 Actividad Aguas 0,92 pH ≤5,40

Fisico-Químicas: 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 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 |
| Nºcajas/palet: | 7 cajas de base con 10 alturas Total= 70 cajas | 12 cajas de base con 6 alturas Total= 72 cajas |
| Altura palet: | 145 cm | 120cm |
| Peso bruto: | 470kg | 470 kg |

Información Nutricional
100g contienen:

| | |
|---|---------------------------------|
| Valor Energético | <u>2023kJ</u> <u>483Kcal</u> |
| Grasas de las cuales saturadas | 41g 30g |
| Hidratos de Carbono de los cuales azucares | 1,5g 0,7g |
| Proteínas | 27g |
| Sal | 2g |

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.

Valores medios para 100g de producto

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 4º a 10º

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

Legislacion: Reglamento 1829/2003 OGM, Reglamento 852/2004 y 853/2004, Reglamento 2073/2005, Reglamento 1881/2006, Real Decreto 1113/2006(Modificación RD 818/2015), Reglamento 470/2009, Reglamento 1169/2011, Reglamento 10/2011, Reglamento 1333/2008, Reglamento 37/2010.