

Marcos Conde



Queso Oveja Añejo Gran Selección

Descripción:	Queso madurado, elaborado con leche pasteurizada de oveja . 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.																																			
Tratamientos :	Pasteurización, Salmuera y Maduración																																			
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),característico de los quesos de oveja viejo.																																			
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 conservadores E-202, E-235 y colorante E-172)																																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Formato</th> <th>Peso/pieza(aprox)</th> <th>Unidad/caja</th> <th>CODIGO EAN</th> <th>Medidas caja(cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pieza entera</td> <td>3Kg</td> <td>2</td> <td>84 3600714 191 0</td> <td>46*23*13</td> </tr> <tr> <td>Pieza ent. al vacío</td> <td>3Kg</td> <td>2</td> <td>84 3600714 191 0</td> <td>46*23*13</td> </tr> <tr> <td>Env. 1/2 pz vacío</td> <td>1,5Kg</td> <td>4</td> <td>84 3600714 192 7</td> <td>46*23*13</td> </tr> <tr> <td>Env. 1/4 pz vacío</td> <td>750g</td> <td>8</td> <td>84 3600714 193 4</td> <td>46*23*13</td> </tr> <tr> <td>Env. 1/12 cuña</td> <td>250g</td> <td>24</td> <td>84 3600714 197 2</td> <td>26*26*17</td> </tr> <tr> <td>Env. 1/12 cuña</td> <td>250g PESO FIJO</td> <td>24</td> <td>84 3600714 195 8</td> <td>26*26*17</td> </tr> </tbody> </table>	Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)	Pieza entera	3Kg	2	84 3600714 191 0	46*23*13	Pieza ent. al vacío	3Kg	2	84 3600714 191 0	46*23*13	Env. 1/2 pz vacío	1,5Kg	4	84 3600714 192 7	46*23*13	Env. 1/4 pz vacío	750g	8	84 3600714 193 4	46*23*13	Env. 1/12 cuña	250g	24	84 3600714 197 2	26*26*17	Env. 1/12 cuña	250g PESO FIJO	24	84 3600714 195 8	26*26*17
Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)																																
Pieza entera	3Kg	2	84 3600714 191 0	46*23*13																																
Pieza ent. al vacío	3Kg	2	84 3600714 191 0	46*23*13																																
Env. 1/2 pz vacío	1,5Kg	4	84 3600714 192 7	46*23*13																																
Env. 1/4 pz vacío	750g	8	84 3600714 193 4	46*23*13																																
Env. 1/12 cuña	250g	24	84 3600714 197 2	26*26*17																																
Env. 1/12 cuña	250g PESO FIJO	24	84 3600714 195 8	26*26*17																																
Envases	Material envasado pieza entera: PE/EVO/PV/PE/EVOH Material envasado porciones: BOPA/PE Y MULTICAPA PE/PA																																			
Embalajes:	<table border="0"> <tr> <td>Tipo de Palet:</td> <td>EUR 120*80</td> <td>EUR 120*80 para cuñas</td> </tr> <tr> <td>Nºcajas/palet:</td> <td>7 cajas de base con 10 alturas</td> <td>12 cajas de base con 6 alturas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Total= 70 cajas</td> <td>Total= 72 cajas</td> </tr> <tr> <td>Altura palet:</td> <td>145 cm</td> <td>120cm</td> </tr> <tr> <td>Peso bruto:</td> <td>470kg</td> <td>470 kg</td> </tr> </table>	Tipo de Palet:	EUR 120*80	EUR 120*80 para cuñas	Nºcajas/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																				
Tipo de Palet:	EUR 120*80	EUR 120*80 para cuñas																																		
Nºcajas/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:	<table border="1"> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>2023kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>483Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>41g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>30g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>1,5g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>0,7g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>27g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2g</td> </tr> </table> <p>**Valores medios para 100g de producto**</p> <p>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.</p>	Valor Energético	2023kJ		483Kcal	Grasas	41g	de las cuales saturadas	30g	Hidratos de Carbono	1,5g	de los cuales azúcares	0,7g	Proteínas	27g	Sal	2g																			
Valor Energético	2023kJ																																			
	483Kcal																																			
Grasas	41g																																			
de las cuales saturadas	30g																																			
Hidratos de Carbono	1,5g																																			
de los cuales azúcares	0,7g																																			
Proteínas	27g																																			
Sal	2g																																			
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:	Conservese 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.																																			
Legislación:	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.																																			