



Queso Mezcla Semicurado

Descripción: País de ordeño: U.E. País de transformación : España
Queso madurado, elaborado con leche pasteurizada de vaca y oveja

Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca 80% min., oveja 5% min., sal, endurecedor: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos y conservador E-1105 (Derivado huevo)

Características Actividad Aguas 0,94 pH ≤5,40

Físico-Químicas: Extracto Seco Lacteo 59% •Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 54% •Agua sobre materia no grasa: 60%

Características

Microbiológicas: E.Coli: max. 1000 ufc/g, estafilococo coagulasa+: max 1000 ufc/g, salmonella: no detectado, listeria: no detectado

Características Color blanco marfil • Pasta prensada, con ojos pequeños desigualmente repartidos.

Organolépticas: Olor muy agradable con aroma que evoluciona a mantequilla. Sabor fino y suave.

El tacto en boca es mantecoso, con mucha elasticidad.

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.: 3,6 Kg. • No consumir la corteza: contiene conservadores E202, E235
Pintada en Negro +colorante E-153 • Verde +colorante E-172)

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)
Pieza entera	3,3Kg	2	84 3600714 371 6	46*23*13
Media pieza	1,7	4	8436007143723	46*23*13

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
Nºcajas/palet: 7 cajas de base con 10 alturas
Total= 70 cajas
Altura palet: 145 cm
Peso bruto: 510kg

Información Nutricional

100g contienen:

Valor Energético	1623kJ
	388Kcal
Grasas	32g
de las cuales saturadas	23g
Hidratos de Carbono	2g
de los cuales azucares	1g
Proteínas	23g
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: 35 días mínimo

Metodo de transporte: Frio de 4° a 10°

Conservación y Cons.Preferente: Consérvese en frío de 4° C-10°C • Consumo Preferente: 12 meses desde su fecha de etiquetado

y expedición, (envasados al vacío: medios, cuartos y cuñas 4 meses).

Consumir a temperatura ambiente, 18°C-20°C.

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.