

Marcos Conde

Queso Mezcla Semicurado: I



Descripción: Queso madurado, elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra. Origen de la leche: ESPAÑA

Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca 40% min., oveja 30% min., y cabra 15% 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 60% •Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 57% •Agua sobre materia no grasa: 61%

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.: 3,5 Kg.
Corteza en color negro. No consumir la corteza (contiene conservadores E-202 y E-235 y colorantes E-153)

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)
Pieza entera	3,5Kg	2	84 3600714 171 2	46*23*13
Pieza ent. al vacío	3,5Kg	2	84 3600714 171 2	46*23*13
Env. 1/2 pz vacío	1,75Kg	4	84 3600714 172 9	46*23*13
Env. 1/4 pz vacío	875g	8	84 3600714 173 6	46*23*13
Env. 1/12 cuña	290g	24	84 3600714 177 4	26*26*17
Env. 1/12 cuña	250g PESO FIJO	24	84 3600714 175 0	26*26*17
MINI pz. al vacío	875g	4 ó 16	84 3600714 179 8	46*23*13/26

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	12 cajas de base con 6 alturas
	Total= 70 cajas	Total= 72 cajas
Altura palet:	145 cm	120cm
Peso bruto:	540kg	470 kg

Información

Nutricional

100g contienen:

Valor Energético	1717kJ
	410Kcal
Grasas	34g
-Ac.grasos saturados	24g
Hidratos de Carbono	2g
-Azucares	1,3g
Proteínas	24g
Sal	1,8g

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 / Mini 20 días

Metodo de

transporte: Frío de 4º a 10º

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

Cons.Preferente: y expedición, (envasados al vacío: medios, cuartos y cuñas 4 meses, minis 6-8 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.