

Marcos Conde

Queso Mezcla Tierno



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

Fisico-Químicas: Extracto Seco Lacteo 56% •Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 55% •Agua sobre materia no grasa: 64%

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.

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

El tacto en boca es mantecoso, con mucha elasticidad.

Tratamientos : Pasterizacion, Salmuera y Maduracion

Presentación Cilíndrico con caras planas impresas en espiga • Lateral grabado con la marca del cincho en zig-zag

del producto: Altura:10-11 cm. • Diametro: 20-21 cm. • Peso aprox.: 3,6 Kg.

Corteza color blanco, envasado al vacío. No consumir la corteza.

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)
Pieza ent. al vacío	3,6Kg	2	84 3600714 181 1	46*23*13
Env. 1/2 pz vacío	1,8Kg	4	84 3600714 182 8	46*23*13
Env. 1/4 pz vacío	900g	8	84 3600714 183 5	46*23*13
Env. 1/12 cuña	290g	24	84 3600714 187 3	26*26*17
Env. 1/12 cuña	250g PESO FIJO	24	84 3600714 185 9	26*26*17
MINI pz. al vacío	900g	4 ó 16	84 3600714 189 7	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:	555kg	470 kg

Información Nutricional
100g contienen:

Valor Energético	1577kJ
	377Kcal
Grasas	31g
-Ac.grasos saturados	22g
Hidratos de Carbono	2,5g
-Azucares	1,5g
Proteinas	22g
Sal	1,6g

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: 7 días mínimo

Metodo de

transporte:

Frio de 4º a 10º

Conservación y

Conservarse en frio de 4º C-10ºC • Consumo Preferente: 9 meses desde su fecha de envasado

Cons.Preferente:

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.