

Marcos Conde

Queso Mezcla Curado: Ibérico



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 Agua ≤ 0,94 pH ≤ 5,40

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

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 y heno. Sabor intenso que invita a repetir. El tacto en boca es mantecoso, con moderada 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.: 3,3 Kg.

Corteza dura, en color aceite. No consumir la corteza (contiene conservadores E-202, E-235 y colorantes E-172)

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)
Pieza entera	3,3Kg	2	84 3600714 161 3	46*23*13
Pieza ent. al vacío	3,3Kg	2	84 3600714 161 3	46*23*13
Env. 1/2 pz vacío	1,65Kg	4	84 3600714 162 0	46*23*13
Env. 1/4 pz vacío	825g	8	84 3600714 163 7	46*23*13
Env. 1/12 cuña	275g	24	84 3600714 167 5	26*26*17
Env. 1/12 cuña	250g PESO FIJO	24	84 3600714 165 1	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	12 cajas de base con 6 alturas
	Total= 70 cajas	Total= 72 cajas
Altura palet:	145 cm	120cm
Peso bruto:	510kg	470 kg

Información Nutricional
100g contienen:

Valor Energético	1791kJ
	428Kcal
Grasas de las cuales saturadas	36g
Hidratos de Carbono de las cuales azúcares	25g
Proteínas	2g
Sal	1,3g
	24g
	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 LECHE Y HUEVO

Libre de OGMs Este queso NO está compuesto por OGMs, ni contienen ni se han producido a partir de OGMs, incluyendo ingredientes, aditivo y aromas.

Curación: 105 días mínimo, minis 30 días.

Metodo de transporte: Frío de 4° a 10°

Conservación y Cons.Preferente: Conservarse 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, minis 6-8 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.