



Queso Mezcla Curado

- 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 Físico-Químicas:** Actividad Agua ≤ 0,94 pH ≤ 5,40
 Extracto Seco Lacteo 61% • Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 57% • 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 Organolépticas:** Color blanco marfil • Pasta prensada, con ojos pequeños desigualmente repartidos.
 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.
 Corteza en color verde. No consumir la corteza (contiene conservadores E-202 y E-235 y colorantes E-172)

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)
Pieza entera	3,3Kg	2	84 3600714 3617	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	1720kJ 411Kcal
Grasas	35g
de las cuales saturadas	27g
Hidratos de Carbono	1g
de los cuales azúcares	0,5g
Proteínas	23g
Sal	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
 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:** 105 días mínimo
Metodo de transporte: Frio de 4° a 10°

- Conservación y Cons.Preferente:** Consérvese en frio 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.

- 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.