

Marcos Conde

Queso Mezcla Viejo: 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 ≤ 0,92 pH ≤ 5,40

Físico-Químicas: Extracto Seco Lacteo 70% • Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 57% • Agua sobre materia no grasa: 50%

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 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 : Pasterizacion, Salmuera y Maduracion

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	3,1Kg	2	84 3600714 151 4	46*23*13
Env. 1/2 pz vacio	1,55Kg	4	84 3600714 152 1	46*23*13
Env. 1/4 pz vacio	775g	8	84 3600714 153 8	46*23*13
Env. 1/12 cuña	258g	24	84 3600714 157 6	26*26*17
Env. 1/12 cuña	250g PESO FIJO	24	84 3600714 155 2	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:	485kg	470 kg

Información Nutricional
100g contienen:

Valor Energético	1993,9kJ
	476Kcal
Grasas	40g
de las cuales saturadas	28g
Hidratos de Carbono	2g
de los cuales azucares	1g
Proteinas	27g
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: 180 días / 6 meses mínimo

Metodo de transporte: Frio de 4º a 10º

Conservación y Cons.Preferente: Conservarse en frio de 4º C-10ºC • Consumo Preferente: 12 meses desde su fecha de etiquetado y expedición, (envasados al vacio: medios y cuartos 6-9 meses, cuñas 6 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, Reglamento 37/2010.