

Del Moral

Queso Oveja Añejo Cruda



Descripción: Queso madurado, elaborado con leche cruda de **oveja**.
Origen de la leche: ESPAÑA

Ingredientes: Leche cruda de Oveja, sal, endurecedor: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos, conservador E-1105 (Derivado huevo)

Características Actividad Agua≤ 0,92 pH ≤5,40

Fisico-Químicas: Extracto Seco Lacteo:72% • Grasa Lactea(Ext. Seco): 57%• Agua sobre materia no grasa: 47%

Características Microbiológicas: E.Coli: max. 1000 ufc/g, estafilococo coagulasa+: max 10.000 ufc/g, salmonella: no detectado, listeria: no detectado

Características Organolépticas: Color marfil, de amarillento a oscuro • Pasta prensada y firme, con ojos pequeños desigualmente repartidos.Olor cálido y agradable, con aroma que evoluciona a frutos secos(nueces).Característicos de los quesos de oveja elaborados con leche **cruda**, curados y viejos.

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

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)
Pieza entera	3Kg	2	84 3600714 401 0	46*23*13
Env. 1/2 pz vacio	1,5Kg	4	84 3600714 402 7	46*23*13
Env. 1/4 pz vacio	750g	8	84 3600714 403 4	46*23*13
Env. 1/12 cuña	250g	36	84 3600714 407 2	46*23*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*93
Nºcajas/palet:	7 cajas de base con 10 alturas Total= 70 cajas	10 cajas de base con 10 alturas Total= 100 cajas
Altura palet:	145 cm	145cm
Peso bruto:	475kg	655 kg

Información Nutricional 100g contienen:

Valor Energético	2023kJ
	483Kcal
Grasas	41g
de las cuales saturadas	30g
Hidratos de Carbono	1,5g
de los cuales azucares	0,7g
Proteínas	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: 9 meses mínimo

Metodo de transporte: Frío de 4º a 10º

Conservación y Cons.Preferente: Consérvese en frío de 4º C-10ºC • Consumo Preferente: 12 meses desde su fecha de etiquetado y expedición, (envasados al vacio: medios, cuartos y cuñas 9 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.