

Marcos Conde

Queso Oveja Tierno



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

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

Características Actividad Agua ≤ 0,94 pH ≤ 5,40

Fisico-Químicas: Extracto Seco Lacteo 59% • Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 58% • Agua sobre materia no grasa: 62%

Características

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

Características Color marfil- amarillento • Pasta prensada y firme, con ojos pequeños desigualmente repartidos.

Organolépticas: Olor cálido y agradable, con aroma que evoluciona a frutos secos(nueces).Característicos de los quesos de oveja.

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. • Diametro: 20-21 cm. • Peso aprox.: 3,7 Kg.

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)
Pieza ent. al vacío	3,7Kg	2	84 3600714 131 6	46*23*13
Env. 1/2 pz vacío	1,85Kg	4	84 3600714 132 3	46*23*13
Env. 1/4 pz vacío	925g	8	84 3600714 133 0	46*23*13
Env. 1/12 cuña	310g	36	84 3600714 137 8	26*26*17
Env. 1/12 cuña	250g PESO FIJO	24	84 3600714 135 4	26*26*17
MINI pz. al vacío	925g	4 ó 8	84 3600714 139 2	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 Total= 70 cajas	12 cajas de base con 6 alturas Total= 72 cajas
Altura palet:	145 cm	120cm
Peso bruto:	570kg	470 kg

Información Nutricional
100g contienen:

Valor Energético	1667kJ
	398Kcal
Grasas	34g
de las cuales saturadas	24g
Hidratos de Carbono	2g
de los cuales azucares	1g
Proteínas	21g
Sal	1,6g

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

LECHE Y HUEVO

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

7 días mínimo

Curación:

Metodo de transporte: Frio de 4º a 10º

Consérvese en frío de 4º C-10ºC • Consumo Preferente: 12 meses desde su fecha de envasado.
Consumir a temperatura ambiente, 18ºC-20ºC.

Conservación y Cons.Preferente:

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.