

Marcos Conde



Queso Oveja Viejo

Queso madurado, elaborado con leche pasteurizada de **oveja**.

Descripción: Origen de la leche: ESPAÑA

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

Características Actividad Aguas 0,92 pH ≤5,40

Físico-Químicas: Extracto Seco Lacteo:69% • Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 58% • Agua sobre materia no grasa: 52%

Características

Microbiológicas: E.Coli: max. 1000 ufc/g, estafilococo coagulasa+: max 1000 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),característico de los quesos de oveja viejo.

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 | 3,2Kg | 2 | 84 3600714 101 9 | 46*23*13 |
| Pieza ent. al vacío | 3,2Kg | 2 | 84 3600714 101 9 | 46*23*13 |
| Env. 1/2 pz vacío | 1,6Kg | 4 | 84 3600714 102 6 | 46*23*13 |
| Env. 1/4 pz vacío | 800g | 8 | 84 3600714 103 3 | 46*23*13 |
| Env. 1/12 cuña | 267g | 24 | 84 3600714 107 1 | 26*26*17 |
| Env. 1/12 cuña | 250g PESO FIJO | 24 | 84 3600714 105 7 | 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: | 500kg | 470 kg |

Información

Nutricional
100g contienen:

| | |
|--------------------------------|---------|
| Valor Energético | 1969kJ |
| | 470Kcal |
| Grasas | 40g |
| de las cuales saturadas | 29g |
| Hidratos de Carbono | 1,5g |
| de los cuales azucares | 0,7g |
| Proteinas | 26g |
| Sal | 2g |

Valores medios para 100g de producto

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.

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:

6 meses mínimo.

Metodo de

transporte:

Frio 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 vacío: medios, cuartos y 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 1333/2008, Reglamento 37/2010.