

**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. <b>al vacío</b>	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
<b>Nºcajas/palet:</b>	7 cajas de base con 10 alturas	12 cajas de base con 6 alturas
	Total= 70 cajas	Total= 72 cajas
<b>Altura palet:</b>	145 cm	120cm
<b>Peso bruto:</b>	500kg	470 kg

**Información**

**Nutricional**

**100g contienen:**

<b>Valor Energético</b>	1969kJ
	470Kcal
<b>Grasas</b>	40g
<b>de las cuales saturadas</b>	29g
<b>Hidratos de Carbono</b>	1,5g
<b>de los cuales azucares</b>	0,7g
<b>Proteinas</b>	26g
<b>Sal</b>	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.