

Marcos Conde

Queso Pasta Blanda



- Descripción:** Origen de la leche España
 Queso de pasta blanda madurado con moho en corteza, elaborado con leche pasteurizada de **oveja**
- Ingredientes:** Leche pasteurizada de oveja, sal, endurecedor: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos, y *Penicillium candidum*. Puede contener trazas de lisozima (**Derivado huevo**)
- Características Físico-Químicas:** Actividad Aguas ≤ 0,98 pH ≤ 5,40
 Extracto Seco Lacteo: 50% • Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 58 % • Agua sobre materia no grasa: 70 %
- Características Microbiológicas:** E.Coli: max. 1000 ufc/g, estafilococo coagulasa+: max 1000 ufc/g, salmonella: no detectado, listeria: no detectado
- Características Organolépticas:** Color blanco • Pasta blanda, de corteza suave con moho superficial que forma una capa aterciopelada blanca característica. Olor muy agradable con aroma láctico. Sabor fino y suave. El tacto en boca es cremoso, con mucha elasticidad.
- Tratamientos :** Pasterizacion, Salado en seco y Maduracion
- Presentación del producto:** Cilíndrico o cuadrado
 Cilíndrico ~ Altura: 3-3,5 cm. • Diámetro: 10-12cm. • Peso aprox.: 300g.
 Cuadrado ~ Altura: 7- 7,5 cm. • 20x20cm • Peso aprox.: 2,000g.
 Corteza comestible, recubierta de moho blanco (*Penicillium candidum*) y envuelto en papel transpirable (Papel OPP perforado).

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)
Pieza entera Cuadrada	2,00Kg	2	84 3600714 812 4	46*26*13
Pieza entera Mini	350g	6	84 3600714 811 7	46*26*13

Envases Material de envasado: OPP

<u>Tipo de Palet:</u>	EUR 120*80	EUR 120*80
<u>Nºcajas/palet:</u>	7 cajas de base con 10 alturas Total= 70 cajas	7 cajas de base con 10 alturas Total= 70 cajas
<u>Altura palet:</u>	145cm	145cm
<u>Peso bruto:</u>	580 kg	167 kg

Información Nutricional
100g contienen:

Valor Energético	1714KJ
	408 Kcal
Grasas	35g
-Ac.grasos saturados	25g
Hidratos de Carbono	2,0g
-Azucares	<0,5g
Proteínas	23g
Sal	1,8g

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:
Metodo de transporte:
Conservación y Cons.Preferente:

15 días mínimo
 Frío de 2º a 10º
 Conservese en frío de 2º C-10ºC • Consumo Preferente: 2 meses desde su fecha de etiquetado y expedición • 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 37/2010