

**Marcos Conde**

## Queso Oveja Curado



**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

**Físico-Químicas:**

Extracto Seco Lacteo: 67% • Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 57% • Agua sobre materia no grasa: 53%

**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 curados.

**Tratamientos :**

Pasteurización, 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.: 3,4 Kg.  
Corteza dura, en color aceite claro. 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	3,4Kg	2	84 3600714 111 8	46*23*13
Pieza ent. al vacío	3,4Kg	2	84 3600714 111 8	46*23*13
Env. 1/2 pz vacío	1,7Kg	4	84 3600714 112 5	46*23*13
Env. 1/4 pz vacío	850g	8	84 3600714 113 2	46*23*13
Env. 1/12 cuña	285g	24	84 3600714 117 0	26*26*17
Env. 1/12 cuña	250g PESO FIJO	24	84 3600714 115 6	26*26*17
MINI pz. al vacío	850g	4 ó 8	84 3600714 119 4	46*23*13/26

**Envases**

Material envasado pieza entera: PE/EVO/PV/PE/EVOH  
Material envasado porciones: BOPA/PE Y MULTICAPA PE/PA

**Embalajes:**

<b>Tipo de Palet:</b>	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>	525kg	470 kg

**Información**

**Nutricional**

**100g contienen:**

<b>Valor Energético</b>	<b>1885kJ</b>
	<b>450Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>38g</b>
<b>de las cuales saturadas</b>	<b>27g</b>
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>2g</b>
<b>de los cuales azucares</b>	<b>1g</b>
<b>Proteínas</b>	<b>25g</b>
<b>Sal</b>	<b>2g</b>

\*\*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:**

105 días mínimo / Mini 45 días

**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 vacío: medios, cuartos y cuñas 6 meses, minis 6-10 meses).  
• Consumir a temperatura ambiente, 18ºC-20ºC.

**Legislación:**

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 1332008, Reglamento 37/2010.