

# F I C H A - T É C N I C A

## QUESO DE OVEJA ENVEJECIDO EN MANTECA

| DATOS DEL FABRICANTE   |  | DATOS GENERALES DEL PRODUCTO         |  |
|--|--|--------------------------------------|--|
| Nombre   | Quesos Vega Sotuélamos SL  | Nombre legal                         | Queso de oveja madurado graso envejecido en manteca                        |
| Domicilio  | Pol. IND. Camporosso, C/ Ciudad Real , 3                             | Descripción                          | Queso de oveja madurado graso envejecido en manteca                        |
| Población  | 02520 Chinchilla de Montearagón - Albacete                           | Tratamiento Leche                    | Pasteurización   |
| País   | España   | Tratamiento corteza                  | Dispersión Plástica E235 (natamicina), recubrimiento con manteca de cerdo. |
| CIF  | B-02265973   |                                      |  |
| Teléfono   | 967 550 376  | DATOS ORGANOLÉPTICOS                 |  |
| Fax  | 967 550 278  | Sabor                                | Fuerte, suavizado por la manteca   |
| Web  | <a href="http://www.vegasotuelamos.com">www.vegasotuelamos.com</a>   | Aroma                                | Característico a queso de oveja  |
| E-mail   | <a href="mailto:Info@vegasotuelamos.com">Info@vegasotuelamos.com</a> | Color                                | Marfil   |
| Reg. Sanitario   | ES/15.00987/AB/CE  | Consistencia                         | Firme  |
| <p>Uso previsto: Destinado a población en general excepto a alérgicos a alguno de los ingredientes de la composición de esta ficha y personas con razones médicas que tengan desaconsejado el consumo de este producto. Corteza no comestible.</p> |  |                                      |  |
| INGREDIENTES   |  |                                      |  |
| Leche de oveja   | 98.45%   | Lisozima (deriv. de huevo)           | 0.01 %   |
| Sal  | 1.49%  | Fermento láctico                     | 0.0020%  |
| Cloruro Cálcico*   | 0.03 %   |                                      |  |
| Cuajo  | 0.018%   |                                      |  |
| (*) Coadyuvante  |  |                                      |  |
| DATOS FÍSICO/QUÍMICOS  |  | DATOS MICROBIOLÓGICOS (CE 1411/2007) |  |
| Extracto seco/Materia Grasa  | 55 % min/50 % min.   | Listeria Monocytógenas               | Ausencia/25g   |
| Aw   | 0.95/0.91  | Salmonella spp                       | Ausencia/25g   |
| pH   | 5,25 ± 0,15  | Staphylococcus Aureus                | <100/g   |
| Humedad  | 31.2g/100g   | Escherichia Coli                     | <100/g   |
| INFORMACION NUTRICIONAL – VALORES MEDIOS / 100 GRAMOS  |  |                                      |  |
| Valor energético   | 1896 kJ /458 Kcal  | Proteínas                            | 23.3 g   |
| Grasas   | 39.9 g   | Sal                                  | 1.49 g   |
| **de las cuales, ácidos grasos saturados   | 28.19 g  |                                      |  |
| Hidratos de Carbono  | 1.4 g  |                                      |  |
| **de los cuales, Azúcares  | <0.5 g   |                                      |  |
| DATOS LOGÍSTICOS   |  |                                      |  |
| Tipo de transporte   | Refrigerado  | Temperatura de almacén               | 2-8 °C   |
| Temperatura de transporte  | 2-8 °C   | Humedad de almacén                   | No influye   |
| INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS   |  |                                      |  |
| NOMBRE   | SI/ NO   | OBSERVACIONES                        |  |
| LIBRE DE GLUTEN O DERIVADOS DE GLUTEN  | SI   |                                      |  |
| LIBRE DE HUEVO O DERIVADOS DE HUEVO  | NO   | Lisozima ( derivado del huevo)       |  |
| LIBRE DE LECHE O DERIVADOS DE LECHE  | NO   | Leche                                |  |



## FORMATOS

| 3 KG (015VG03)      |                    |                             |                                  |                       |  |
|---------------------|--------------------|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------|--|
| EAN -13             | 8437001391431      | Peso de pieza               | 3.5 kg                           | Dimensión de producto | Ø 19 cm/Altura 11 cm                         |
| Caducidad           | 365 días           | Tiempo mínimo de maduración | 270 días                         | Presentación          | Envuelto en papel kraft y opcional: envasado |
| UNIDAD DE PEDIDO    |                    |                             |                                  |                       |  |
| DUN-14              | 98437001391434     | Embalaje                    | Caja de cartón ondulado NI 61546 | Piezas por caja       | 2  |
| Dimensiones de caja | 41.5 x 21 x 13.8cm | Peso de la caja             | 230                              | Cajas por palet       | 90   |
| Cajas por capa      | 10                 | Número capas                | 9                                | Altura Palet          | 139 cm                                       |

## OTROS DATOS

### HIGIENE – SEGURIDAD –GESTION DEL PROCESO

|  |    |
|--|----|
| Implantación de APPCC -                      | SI |
| Control de Cuerpos extraños                  | SI |
| Control de Trazabilidad                      | SI |
| Libre de elementos genéticamente modificados | SI |
| Implantación del BRC , IFS y SAE             | SI |
| Última Revisión: 03/11/2016 ED. 01           |    |

## FOTOGRAFÍA DE PRODUCTO

