

QUESO DE OVEJA MADURADO CON TRUFA ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR

Razón Social: **Quesos Quevedo, S.L.** CIF. B-47643655

Número de Registro Sanitario: **15.00132/VA**

Dirección: **Avda. Santiago Hidalgo, nº 36, CP 47200. Valoria la Buena. Valladolid**

Tfno: **983 502 110** Fax : **983 502 121**

Producto artesano: **Alimentos Artesanales de Castilla y León, con código nº: EAA/VA-0233.**

2. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Queso de oveja madurado con trufa

3. COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES:

Materias primas/ ingredientes: **Leche** pasteurizada de oveja, Trufa y aroma de trufa 1% min., sal, coagulante, **Fermentos Lácticos** y en corteza: Conservadores E-235 y E-202

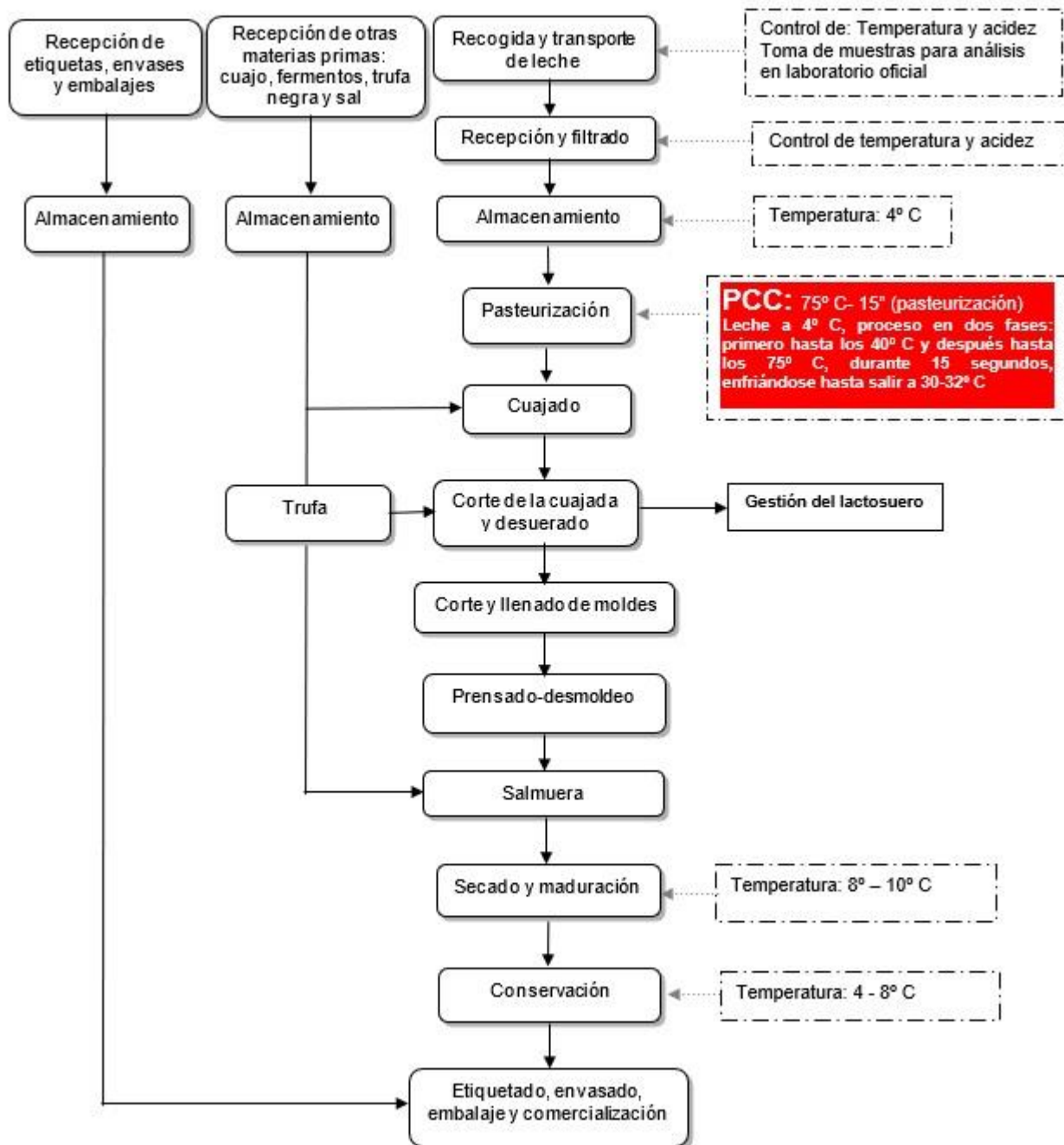
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de oveja madurado graso, elaborado con leche pasteurizada de oveja, obtenido por separación del suero lácteo después de la coagulación de la leche pasteurizada de oveja, por acción del cuajo natural, que tras un prensado se sala por inmersión, dejándolo madurar en cámaras a temperatura controlada.



Denominación del producto	Queso de oveja madurado con Trufa
Tamaño	Peso aproximado 3 Kgs.
Maduración	4-5 meses
Características físico-químicas	aw: 0,91 y pH: 5,00 (valores aproximados)
Color externo	Marfil con trozos de Trufa
Color interno	Amarillo-marfil con trozos de Trufa
Forma	Forma circular y corteza dura
Masa	Sólida
Olor	Aroma típico fuerte, característico del queso de oveja de trufa
Sabor	Láctico trufado.

5. TRATAMIENTO- PROCESO



6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información nutricional por 100 g de producto, queso curado	
Valor Energético	1757 KJ / 424 KCAL
Grasas	36,00 g
de la cual, ac. grasos saturados	24,00 g
Hidratos de carbono	1,00 g
de los cuales, azúcares	<0,50 g
Proteína	24 g
Sal	1,80 g



FICHA TÉCNICA

QUESO DE OVEJA MADURADO CON TRUFA ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA

7. DESCRIPCIÓN DEL ETIQUETADO

Quesos identificados individualmente con etiquetas circulares directamente sobre la corteza, cumpliendo la norma general de etiquetado y la norma de calidad de los quesos: denominación del producto, tipo de producto, identificación del productor, domicilio, registro sanitario, listado de ingredientes, origen de la leche, lote, "contenido neto en venta", fecha de consumo preferente.

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

E. Coli: $< 10^3$ ufc/gr. St. Coagulasa +: $< 10^5$ ufc./ gr. Salmonella/ Listeria m: no detectado /25 gr

9. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

180 días desde la fecha de etiquetado

10. INFORMACIÓN SOBRE OGM'S Y ALERGENOS

OGM'S: Completamente libre de OGM'S, cumpliendo los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y Reglamento (CE) nº 1830/2003.

Alérgenos: producto elaborado con leche, puede contener lactosa; no contiene otros alérgenos ni sus trazas, ya que en la industria no se elaboran otros productos que pudieran contener alérgenos.