

	FICHA TÉCNICA	Pág. 1 / 2
	QUESO DE OVEJA ANEJO “GOURMET” ELABORADO CON LECHE CRUDA	

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 graso- Elaborado con leche cruda

3. COMPOSICIÓN/INGREDIENTES:

Materias primas/ ingredientes: **LECHE** de oveja, cuajo de ovino lactante, sal, fermentos lácticos y conservador E-252- Recubrimiento de corteza: colorante E-172

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de oveja madurado graso, obtenido por separación del suero lácteo después de la coagulación de la leche cruda de oveja, por acción del cuajo natural, que tras un prensado se sala por inmersión, dejándolo madurar en cámaras a temperatura controlada, realizando volteos y lavados de corteza para conseguir unas características propias.

Tipo de queso	Queso añejo graso, de corteza lavada (45-60% materia grasa/ extracto seco)
Código Ean	8437009465042
Tamaño	Peso aproximado de 3,00 Kg ±300 g, (se pesa en el momento de la venta)
Maduración	10-12 meses
Características físico-químicas	aw: 0,92 y pH: 5,20 (valores aproximados)
Color externo	Marrón pajizo, de corteza lisa aceitada y pintada con pinturas autorizadas
Color interno	Marfil
Forma	Circular y corteza dura
Masa:	Forma sólida
Olor	Aroma típico fuerte
Sabor:	Bouquet potente y prolongado en boca



5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información nutricional por 100 g de producto	
Valor energético	2412 kJ /511 kcal
Grasa	40,31 g
de la cual, ac. grasos saturados	30,23 g
Hidratos de carbono	1,46 g
de los cuales, azúcares	<1,46 g
Proteína	35,69 g
Sal	1,80 g

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

St. Coagulasa +: < 10⁵ u.f.c./ gr.

Salmonella/ Listeria m: no detectado /25 gr.

	FICHA TÉCNICA		Pág. 2 /2
	QUESO DE OVEJA ANEJO “GOURMET” ELABORADO CON LECHE CRUDA		

7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde la fecha de etiquetado

8. 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, lote, “contenido neto en venta”, identificación de producto artesano y producto Tierra de Sabor.

9. INFORMACIÓN SOBRE ALIMENTOS IRRADIADOS, OGM'S Y ALERGENOS

Alimentos Irradiados: completamente libre de materias primas irradiadas/ producto no irradiado. **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.