

	FICHA TÉCNICA	Pág. 1 / 2
	QUESO DE OVEJA AÑEJO 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, sal, fermentos lácticos, conservador E-252, recubrimiento de corteza conservante E-235 y colorante E-1721.

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.

Tipo	Queso de oveja añejo
Código EAN	8437009465035
Tamaño	Peso aproximado de 3,00 Kg (±300 g, se pesan 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
Color interno	Marfil
Forma	Forma circular y corteza dura
Masa	Sólida
Olor	Aroma típico fuerte
Sabor	Mantecoso con bouquet persistente 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	30,4 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 ufc/ gr. Salmonella/ Listeria m: no detectado /25 gr.

7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde la fecha de etiquetado.

	FICHA TÉCNICA	Pág. 2 /2
	QUESO DE OVEJA AÑEJO ELABORADO CON LECHE CRUDA	

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 con identificación de alérgenos, origen de la leche, información nutricional, lote y fecha de consumo preferente, “contenido neto en venta”, identificación de Producto Artesano y marca de calidad Tierra de Sabor.

9. 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.