

	FICHA TÉCNICA	Pág. 1 / 2
	QUESO DE OVEJA VIEJO EXCLUSIVO AHUMADO CON PIMENTÓN	

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 y conservador E-252. En corteza, se aplica humo de haya y pimentón de vera.

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de oveja madurado graso, elaborado con leche cruda, 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.

Denominación del producto	Queso de oveja madurado
Código Ean	8437009465202
Tamaño	Peso aproximado de 3,00 Kg (±300 g, se venden a peso)
Maduración	8-9 meses
Características físico-químicas	aw: 0,92 y pH: 5,20 (valores aproximados)
Color externo	Color rojizo por aplicación del pimentón de la vera, y aceites autorizados.
Color interno	Marfil
Forma	Forma circular y corteza dura
Masa	Sólida
Olor	Aroma suave a humo y pimentón
Sabor	Mantecoso con un ligero sabor a pimentón y retrogusto ahumado intenso en boca



5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información nutricional por 100 g de producto, queso curado	
Valor energético	2142,72 KJ/ 511,39 KCAL
Grasa	40,31 g
Ácidos Grasos Saturados	30,23 g
Hidratos de carbono	1,46 g
de los cuales, azúcares	<1,46g
Proteína	35,69 g
Sal	1,80 g

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

St. Coagulasa +: < 10⁵ u.f.c./ gr.

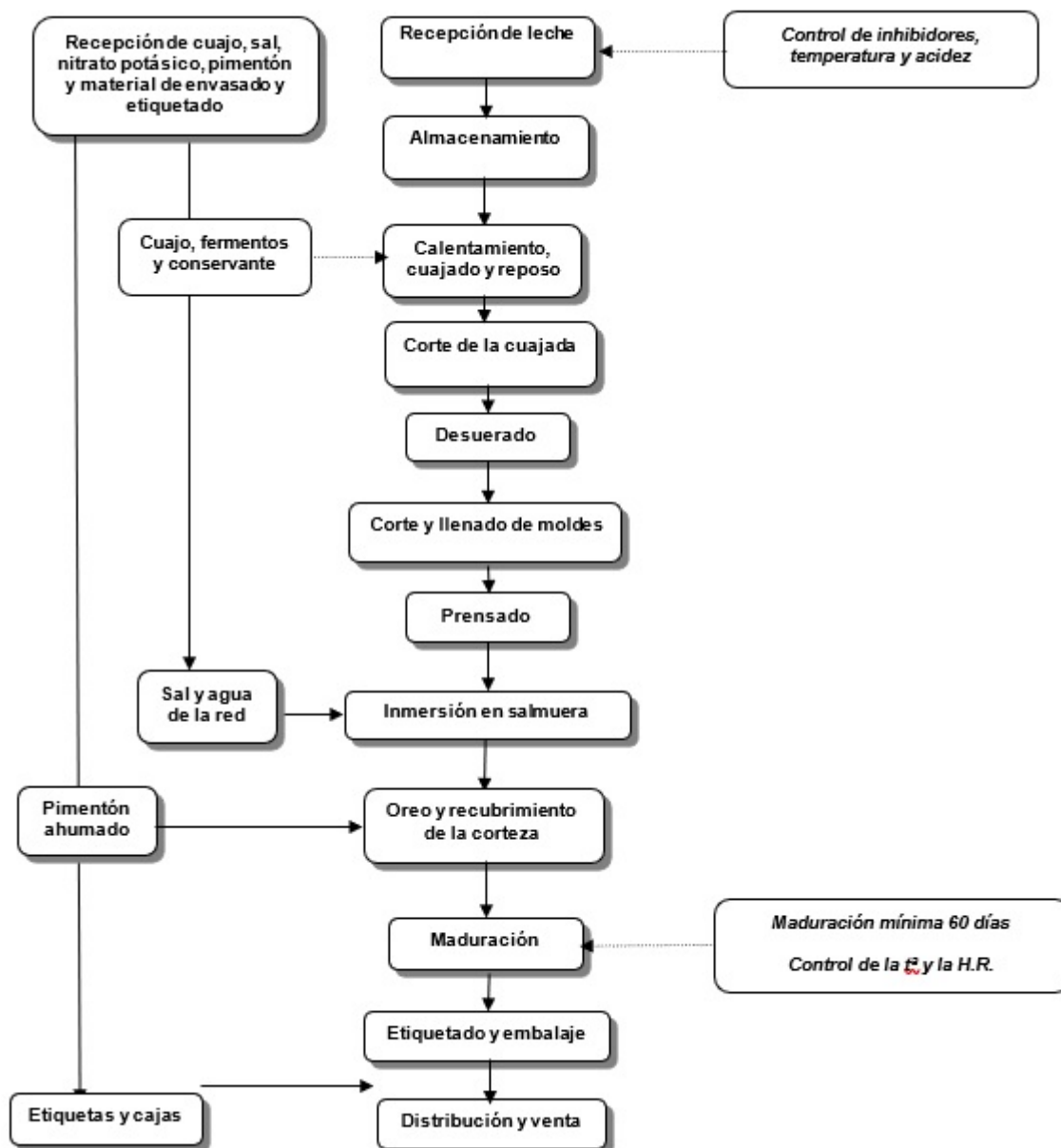
Salmonella/ Listeria m: no detectado /25 gr.

7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde la fecha de etiquetado

Revisado y aprobado por: Ricardo Quevedo Vicente Quesos Quevedo, S.L. CIF. B-47643655 Avda. Santiago Hidalgo, nº 36, CP 47200. Valoria la Buena. Valladolid	Rev. 2 Fecha: 11/07/2023
---	-----------------------------

8. TRATAMIENTO- PROCESO



9. 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.

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.