

	FICHA TÉCNICA	Pág. 1 / 2
	QUESO DE OVEJA VIEJO 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 y conservador E-252

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 viejo
Código Ean	8437009465028
Tamaño	Peso aproximado de 3,00 Kg (±300 g, se pesan en el momento de la venta)
Maduración	8-9 meses
Características físico-químicas	aw: 0,92 y pH: 5,20 (valores aproximados)
Color externo	Color marrón pajizo, de corteza lisa aceitada y pintada con pinturas autorizadas
Color interno	Marfil
Forma	Forma circular y corteza dura
Masa	Sólida
Olor	Aroma típico fuerte
Sabor	Mantecoso con buquet persistente en boca



5. 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" e identificación de producto artesano y producto Tierra de Sabor.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información nutricional por 100 g de producto,	
Valor energético	1958kJ / 473 kcal
Grasa	40,7 g
de la cual, ac. grasos saturados	28,22 g
Hidratos de carbono	1,40 g
de los cuales, azúcares	< 1,40 g
Proteína	25,20 g
Sal	1,85 g

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

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

St. Coagulasa +: < 10⁵ u.f.c./ gr. Salmonella/ Listeria m: no detectado /25 gr.

8. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde la fecha de etiquetado

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.