

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**

2. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Queso de pasta blanda- Queso de oveja madurado graso

3. COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES:

Materias primas/ ingredientes: leche pasteurizada de oveja, cuajo, cloruro cálcico, sal, fermentos lácticos, levaduras y penicilium en corteza

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de oveja madurado graso, obtenido por separación del suero lácteo después de la coagulación láctica de la leche pasteurizada de oveja, que tras un enfriado se amasa junto con la sal y se embute y se rocía exteriormente con el cultivo de penicilium, dejándolo madurar y afinar a temperatura controlada.



Tipo	Graso, entre 45-60% (materia grasa/ extracto seco)
Tamaño	Peso: 1 Kg
Maduración	Superior a 12 días ($\pm$ 2 días)
Características físico-químicas	aw: 0,98 y pH: 4,6 (valores aproximados)
Características externas	Corteza homogénea, de mohos blancos
Características internas	Blanco
Forma	Cilíndrica, con forma de rulo
Textura	De pasta blanda fina y agradable, untuosa, fundente y sin ojos
Olor	Aroma típico suave
Sabor	Suave y agradable

5. DESCRIPCIÓN DEL ETIQUETADO

Quesos identificados individualmente con etiquetas sobre el blister de envasado, 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, condiciones de conservación y “contenido neto en venta” (ya que está sujeto a merma).

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Valor aproximado por 100 g.

Valor energético: 1435 KJ/ 100g/ 424 Kcal /100g

Proteína bruta: 17,7 %

Hidratos de carbono: 1,0%

Materia grasa: 30,2 %

Cloruro sódico: 1,2 %

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

E. Coli: < 10³ u.f.c./ gr

Staphylococcus aureus: < 10³ u.f.c./ gr.

Salmonella / Shigella: ausencia /25 gr.

Listeria m: ausencia /25 gr.

8. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

60 días desde la fecha de envasado

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.