

QUESO DE OVEJA

GRAN RESERVA VETTON



QUESO DE OVEJA CURADO ENVUELTO EN MANTECA

INGREDIENTES	LECHE cruda de oveja , cuajo animal, fermentos lácticos, endurecedor cloruro cálcico (E-509), lisozima de HUEVO , sal, manteca de cerdo y antioxidantes E-304, E-306
CLASIFICACIÓN	Queso graso, curado-madurado
CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	Queso de pasta dura
MATERIA PRIMA	Leche cruda de oveja. Origen de la leche = España
PROCESO DE ELABORACIÓN	El queso se obtiene por coagulación enzimática de la leche. Desuerado-Prensado-Salado-Untado manteca-Maduración
MADURACIÓN	Mínimo 6 meses
RECUBRIMIENTO	A los 7 días, dispersión acuosa de pimarricina. A los 60 días, untado en manteca
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Casar de Cáceres (Cáceres - España)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura	Medio duro con alguna presencia de ojos en su interior
Color	Pasta amarillenta
Sabor	Medio/Fuerte
Aroma	Intensidad media
Corteza	Ligera, fina y dura, de color avellana
Forma	Cilíndrica. Con caras ligeramente convexas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 g de producto

Valor energético	1977,6 kJ / 473,1Kcal
Grasas de las cuales saturadas	38,75 g / 17,27 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0,6 g / 0,2 g
Proteínas	30,49 g
Sal	0,36 g

CARACTERÍSTICAS FISIO-QUÍMICAS

Grasa/Extr. Seco | Mínimo 50% Máximo 60%

1.- CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (Reglamento 2073/2005 de la Comisión - Reglamento 1441/2007 de la Comisión)

MICROORGANISMO	LÍMITES	FASE EN LA QUE SE APLICA EL CRITERIO
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25 gramos	Productos comercializados durante su vida útil
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gramos	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido
<i>Estafilococos coagula +</i>	<10 ⁵ ufc/g	En el momento del proceso de fabricación que se prevea que puede ser máximo
<i>E. Coli B glucoronidasa +</i>	<10 ³ ufc/g	

2.- CONTAMINANTES APLICABLES A PRODUCTOS LÁCTEOS

(Reglamento UE 2022/2002 de la Comisión)

PRODUCTO ALIMENTICIO	CONTENIDO MÁXIMO SUMA DIOXINAS	CONTENIDO MÁXIMO SUMA DIOXINAS Y PCB	PLAN DE MUESTREO
Leche y productos lácteos	2,0 pg / g grasa	4,0 pg / g grasa	Muestreo anual (n=1)

3.- SISTEMA DE LOTEADO: El lote coincide con la fecha de elaboración en formato día/mes/año/. Ejemplo dd/mm/aaaa. Los lotes de nuestros productos quedan consignados en los documentos de acompañamiento comercial, albaranes y/o facturas.

4.- CANTIDAD NETA: Peso neto en venta.

5.- VIDA ÚTIL: Fecha de consumo preferente antes del fin del: Día/mes /año. 1 año desde fecha de envasado.

6.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACION: Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar refrigerado.

7.- DATOS LOGÍSTICOS Y MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN:

Envasado: Los quesos son envasados al vacío y encima se coloca la etiqueta.

Peso unidad: 0,750 - 0,800 kg

Puede comercializarse en mitades:

Peso mitad 0,350 kg - 0,450 kg

Método de distribución: En camión refrigerado desde las instalaciones de la quesería al cliente por subcontrata. En zonas cercanas a la quesería, vehículo propio Frigorífico Normal Clase A (FNA).

8.- FORMA DE CONSUMO: No necesita preparación culinaria. Se recomienda cortar en tacos o cuñas.

9.- DESTINATARIOS: Orientado al público en general. **La única limitación de uso es para el personal alérgico a la leche o derivados lácteos así como personal alérgico al huevo.** No contiene ningún otro alérgeno incluido en el anexo IV del Reglamento 1169/2011. No hay posibilidad de contaminación cruzada por que no hay presencia de otros alérgenos ni trazas de los mismos. Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación.

ETIQUETADO

El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente:

Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se establece la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

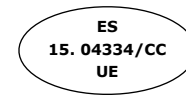
REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos

Real Decreto 1055/2022 de envases y residuos de envases

Quedando reflejado en la etiqueta la siguiente información:

MARCA COMERCIAL: **Gran Reserva Vetton**
 RAZÓN SOCIAL: **Quesería Los Casareños S.L.**
 POL. IND. CHARCA DEL HAMBRE, PARC - 4 10190. CASAR DE CÁCERES (CÁCERES)



Marca de identificación:

Denominación de venta:

QUESO CURADO DE OVEJA
 ENVUELTO EN MANTECA

EMBALAJE: caja de cartón

Largo (cm)	34
Ancho (cm)	34
Alto (cm)	10
Ud caja	4 y 9
Kg caja vacía	0.28

PALET

Formato Palet:	Europeo
Nº cajas / Palet:	60
Base Palet:	10
Nº de Filas:	6
Altura Palet:	1.15 aprox.