

PRODUCTO	Queso Oveja Curado con Trufa 2x3kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Producto madurado con trufa, sólido, obtenido de la leche coagulada por la acción del cuajo antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.
Artículo	1754
Ingredientes	LECHE cruda de oveja, de trufa negra (5%), sal, cuajo (origen animal), enzima E-1105 (lisozima de HUEVO), aceite de oliva virgen extra y recubrimiento de trufa. Origen de la leche: España.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Stafilococos coagulasa +	ufc/g	<100000	Materia grasa en seco	%	mín. 50,0
Listeria monocytogenes	ufc/g	<100	Extracto seco	%	mín. 55,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	pH	upH	mín. 5,3
			aW	%	mín. 0,846

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Forma: Base cuadrada, cantos y aristas redondeadas. Olor: Característico a leche fresca. Sabor: Matices de acidez mitigados y leve recuerdo láctico. Textura: Firme y corte entero. Color: Amarillo marfil.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1868	
	kcal	451	
Grasas	g	41	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	30	
Hidratos de carbono	g	1,0	
de los cuales azúcares	g	0,5	
Proteínas	g	23	
Sal	g	1,6	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo	X	Si		No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuetses y productos a base de cacahuetses		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Conservar en un lugar fresco y seco.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.
Menciones adicionales	Producto envasado en bolsa termosellada al vacío.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	365 días
Unidades por caja	2
Código EAN 13	8436559632065
Código EAN 14	98436559632068
Cajas por palet	84
Cajas por capa	7
Capas por palet	12
Peso neto unidad	3kg
Peso bruto unidad	3kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
C/ La Barrera, s/n - 49610 Santibáñez de Vidriales · Zamora · España

SELLO DE SALUBRIDAD
ES 15.01081/ZA UE

Fecha: 28/11/2024 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---