

LA MOLDERAREAL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: JUNIO 2022
Página 1 de 3

EDICIÓN: 01
REVISIÓN: 05

QUESO DE OVEJA PATA DE MULO CON CECINA VACUNO (IGP)

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: QUESO DE OVEJA PATA DE MULO CON CECINA DE VACUNO (igp)

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO: QUESO GRASO MADURADO DE LECHE CRUDA DE OVEJA. CON CECINA DE VACUNO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Queso curado y semicurado, artesano, de producción limitada, elaborado con leche cruda de oveja. a la que se le añade virutas de Cecina de vacuno (IGP- Indicación Geografica Protegida) CECINA DE LEON

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: Piezas enteras al natural de 0,5kg (**mini y/o baby**) y **Pata de Mulo** 2,4kg.

Al natural conservar en lugar fresco y/o a T^a de refrigeración entre 5°C y 8°C.

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja (min.95%) (origen España)Cecina de Leon IGP.(Min. 2%) (Carne de vacuno, sal, Ahumada con leña de roble o encina) cuajo, fermentos lacticos lisozima (derivado del **Huevo**) y sal. Potenciador del sabor E-621 (<2%), corteza no comestible ,tratada en superficie con E-202y E-235

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

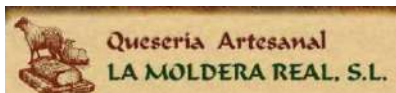
EXTRACTO SECO MÍNIMO	55%
MATERIA GRASA E.S. MÍN	50 %
PROTEÍNA MÍN	28,60% ES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Presenta aspecto exterior cilíndrico aplastado y de color marfil. Al corte, presenta color amarillo hueso. Aroma a lácteo curado y ahumado. elástico, consistencia semidura. Persistencia media al gusto, con regusto muy equilibrado entre queso y Cecina de vacuno

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Y DISTRIBUCION Conservar en lugar fresco y/o en frío, (a temperaturas entre 5° y 8°C



LA MOLDERA REAL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: JUNIO 2022
Página 2 de 3

EDICIÓN: 01
REVISIÓN: 05

QUESO DE OVEJA PATA DE MULO CON CECINA VACUNO (IGP)

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 24 meses desde la fecha de fabricación.

VIDA ÚTL SECUNDARIA: Una vez abierto el producto conservar en refrigeración a temperatura entre 5 y 8 °C y consumir en un plazo de un mes (curado) y 3 semanas (semicurado)

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (sobre porción comestible en húmedo):

		Por 100g	Por 100g s.m.s.*
Valor energético:	Kcal	479.9	
	KJ	2005.1	
Grasas		34.8	
De las cuales:		28.1	
- Saturadas		24,69	
Hidratos de carbono		4.8	
De los cuales			
- Azúcares		<0,5	
Proteínas		28.60	
Sal		1.42	
Potasio		483.18 mg/kg	

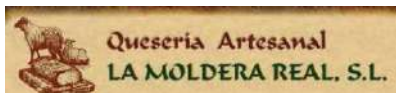
*s.m.s (sobre materia seca)

TRAZABILIDAD Y LOTEADO: El nº de lote corresponde con la fecha de fabricación (dia/mes/año).

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR: Alimento listo para el consumo. Sugerencia de consumo: consumir a T^a entre 18°C-20°C para apreciar con plenitud su aroma y sabor.

SUGERENCIAS DE CONSUMO: Puede consumirse solo,
Maridaje: vinos tintos crianzas, reservas y gran reservas crianzas y vinos rosados crianzas y reservas. *Se sugiere probarlo solo con pan de hogaza y un buen tinto crianza.*

CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:



LA MOLDERAREAL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: JUNIO 2022
Página 3 de 3

QUESO DE OVEJA PATA DE MULO CON CECINA VACUNO (IGP)

EDICIÓN: 01
REVISIÓN: 05

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:

- Criterios de seguridad alimentaria **QUESOS LECHE CRUDA**

MICROORGANISMO	LÍMITE
<i>Listeria monocytogenes</i> *	n=5, c=0, 100 u.f.c./g
Estafilococos coagulasa ⁺ (**)	n=5, c=2, m=10 ⁴ ufc/g / M=10 ⁵ ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.*	n=5, c=0 Ausencia/25g

Reglamento CE 2073/2005 y sus posteriores modificaciones:

*Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.

** Fase de aplicación del criterio: al final del proceso de fabricación.

CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO: El producto está sometido a continuos controles que garantizan la calidad del producto final, y periódicamente un laboratorio externo autorizado realiza analíticas microbiológicas del producto, dentro del seguimiento del Sistema APPCC implantado en la industria.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S: Este alimento contiene **leche** de oveja y **lisozima**. Este producto no contiene organismos modificados genéticamente.

LOGÍSTICA:

Peso neto Unidad	Medidas Unidad	Medidas Caja	Unidades/Caja	Código EAN
0,5 kg.	-	300x250x100 400x233x165	6-18	8437014086270
2,4 kg.	-	300x250x100 400x233x165	2-6	8437014086263

Revisa y Aprueba:

Fdo.: D. Pedro Quiñones

Fecha: JUNIO 2022

Edición: 01

Revisión: 05