

LA MOLDERAREAL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: MARZO 2024
Página 1 de 3

EDICIÓN: 01
REVISIÓN: 01

QUESO DE OVEJA PATA DE MULO A LAS FINAS HIERBAS

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: QUESO DE OVEJA PATA DE MULO A LAS FINAS HIERBAS

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO: QUESO GRASO MADURADO DE LECHE CRUDA DE OVEJA CON FINAS HIERBAS.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Queso curado y semicurado, artesano, de producción limitada, elaborado con leche cruda de oveja a la que se le añaden finas hierbas (orégano, ajo, perejil, albahaca).

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

Al natural conservados a T^a de refrigeración entre 5°C y 8°C.

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja 100%(Origen España), Fermentos Lácticos , **lisozima** (derivado del huevo) Cuajo, sal y especias.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

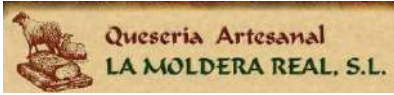
EXTRACTO SECO MÍNIMO	55%
MATERIA GRASA E.S. MÍN	50 %
PROTEÍNA MÍN	27,4% ES

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

Presenta aspecto exterior cilíndrico aplastado y de color marfil. Al corte, presenta color amarillo hueso. Aroma a lácteo curado. Elástico, consistencia semidura. Persistencia media al gusto, con regusto muy equilibrado entre queso y las finas hierbas previamente citadas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Y DISTRIBUCIÓN: Conservar en lugar fresco y/o frío, (a temperaturas entre 5°C y 8°C).



LA MOLDERAREAL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA PATA DE MULO A LAS FINAS HIERBAS

FECHA: MARZO 2024
Página 2 de 3

EDICIÓN: 01
REVISIÓN: 01

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

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

	LA MOLDERAREAL FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO DE OVEJA PATA DE MULO	FECHA: JUNIO 2022 Página 3 de 3
		EDICIÓN: 02 REVISIÓN: 06

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (sobre porción comestible en húmedo):

		Por 100g	Por 100g s.m.s.*
Valor energético:	Kcal	458	
	KJ	1898	
Grasas		36,94	
De las cuales:			
- Saturadas		24,40	
Hidratos de carbono		3,9	
De los cuales			
- Azúcares		<0,5	
Proteínas		27,40	
Sal		1,2	

*s.m.s (sobre materia seca)

TRAZABILIDAD Y LOTEADO:

El nº de lote corresponde con la fecha de fabricación (año/mes/día).

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, con membrillo, con mermeladas, compotas; etc. 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:

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

	LA MOLDERAREAL FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO DE OVEJA PATA DE MULO	FECHA: JUNIO 2022 Página 4 de 3
		EDICIÓN: 02 REVISIÓN: 06

- 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 (deribado del huevo)**. 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	8437014086041
2,4 kg.	-	300x250x100 400x233x165	2-6	8437014086010

Revisa y Aprueba:	
Fdo.: D. Daniel Quiñones	
Fecha: MARZO 2024	
Edición: 01	Revisión: 01