

|                                                                                   |                                                                                                                    |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | <b>LA MOLDERAREAL</b><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b><br><b>QUESO DE OVEJA PATA DE MULO</b><br><b>DE CABRA</b> | <b>FECHA: ENERO 2025</b><br><b>Página 1 de 3</b> |
|                                                                                   |                                                                                                                    | <b>EDICIÓN: 03</b><br><b>REVISIÓN: 06</b>        |

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** QUESO DE OVEJA PATA DE MULO DE CABRA

**CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:** QUESO GRASO MADURADO DE LECHE CRUDA DE CABRA.

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Queso curado (a partir de 4 meses) y semicurado (mínimo 60 días), artesano de producción limitada y elaborado con leche cruda de Cabra y corteza cubierta con pimentón de la Vera (D.O.P.)

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:** Piezas enteras al natural de 0,5kg (Baby) y 2,3kg. El Pata de Mulo, conservados a Tª de refrigeración entre 5°C y 8°C.

**INGREDIENTES:** Leche cruda de cabra 100%, cuajo, **lisozima** (derivado del **huevo**), fermentos lácticos, sal y pimentón de la Vera (D.O.P.)

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

|                        |        |
|------------------------|--------|
| EXTRACTO SECO MÍNIMO   | 50%    |
| MATERIA GRASA E.S. MÍN | 45 %   |
| PROTEÍNA MÍN           | 30% ES |

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

Presenta aspecto exterior cilíndrico aplastado y de color blanco marfil corteza, recubierta de moho. Al corte, presenta color blanco. Aroma láctico curado. Poco elástico, consistencia semidura. Persistente media al gusto, con regusto muy equilibrado. a leche de cabra y con un toque a pimentón gracias a su corteza cubierta por el mismo.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

**Y DISTRIBUCIÓN:** Conservar en frío, (a temperaturas entre +5°C y +8°C).

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

|                                                                                   |                                                                                                                |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|  | <b>LA MOLDERAREAL</b><br>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO<br><b>QUESO DE OVEJA PATA DE MULO<br/>         DE CABRA</b> | FECHA: ENERO 2025<br>Página 2 de 3 |
|                                                                                   |                                                                                                                | EDICIÓN: 03<br>REVISIÓN: 06        |

**COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (sobre porción comestible en húmedo):**

|                            |      | Por 100g | Por 100g<br>s.m.s.* |
|----------------------------|------|----------|---------------------|
| <b>Valor energético:</b>   | Kcal | 435      |                     |
|                            | KJ   | 1818     |                     |
| <b>Grasas</b>              |      | 37.7     | 50,95               |
| De las cuales:             |      |          |                     |
| - Saturadas                |      | 26.10    |                     |
| <b>Hidratos de carbono</b> |      | <0,5     |                     |
| De los cuales              |      |          |                     |
| - Azúcares                 |      | <0,5     |                     |
| <b>Proteínas</b>           |      | 21       | 33,98               |
| <b>Sal</b>                 |      | 1,04     |                     |

\*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<sup>a</sup> 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:

|                                                                                   |                                                                                                          |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|  | <h1>LA MOLDERAREAL</h1> <h2>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</h2> <h3>QUESO DE OVEJA PATA DE MULO DE CABRA</h3> | FECHA: ENERO 2025<br>Página 3 de 3 |
|                                                                                   |                                                                                                          | EDICIÓN: 03<br>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 <sup>+</sup> (**) | n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> ufc/g / M=10 <sup>5</sup> 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 cabra y **Lisozima (deribado del huevo)**. Este producto no contiene organismos modificados genéticamente.

#### LOGÍSTICA:

| Peso neto<br>Unidad | Medidas<br>Unidad | Medidas Caja               | Unidades/Caja | Código EAN |
|---------------------|-------------------|----------------------------|---------------|------------|
| 0,5 kg.             | -                 | 300x250x100<br>400x233x165 | 6-18          |            |
| 2,3 kg.             | -                 | 300x250x100<br>400x233x165 | 2-6           |            |

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| <b>Revisa y Aprueba:</b> |              |
| Fdo.: D. Daniel Quiñones |              |
| Fecha: ENERO 2025        |              |
| Edición: 03              | Revisión: 06 |