

| | | |
|-------------------|----------------------|----------------------------|
| GOINE BERRIA S.L. | FICHA TÉCNICA | VER.5 08.23 Hoja 1 de 1 |
|-------------------|----------------------|----------------------------|

| QUESO MADURADO OTZARA | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---------|---------------------|--------|------|-------------------------|------|---------------------|-------|------------------------|-------|----------|------|-----|--------|
| Nº RGSEAA | 15.06882/SS | | | | | | | | | | | | | | |
| DESCRIPCIÓN Y DENOMINACIÓN COMERCIAL | Queso madurado elaborado con leche pasteurizada de oveja latxa. Leche certificable Eusko Label. | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | Leche pasteurizada de oveja, cuajo, fermentos de acidificación y afinado, sal y endurecedor (cloruro de calcio). | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | <p><u>Forma redonda en</u> 2 posibles presentaciones. 12-13 cm de diámetro y 4,7 cm de altura. 7 cm aproximadamente de diámetro y unos 4 cm de altura</p> <p><u>Corteza:</u> Natural amarillenta no enmohecida, con relieve característico del cesto para los quesos jóvenes, pudiendo presentar una corteza enmohecida natural a medida que avanza la maduración.</p> <p><u>Pasta:</u> de color blanco, sin agujeros o algunos muy pequeños, repartidos homogéneamente por toda la pasta.</p> <p><u>Textura:</u> cremosa y untuosa. En su punto más evolucionado de maduración, puede presentar una textura fluida y toques amoniacales en nariz y boca.</p> <p><u>Sabor:</u> suave, mantecoso, ligeramente ácido.</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g) | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Energía</td> <td style="text-align: right;">1.547 Kj / 370 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;">32 g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas</td> <td style="text-align: right;">20 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td style="text-align: right;">3,8 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares</td> <td style="text-align: right;">1,3 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td style="text-align: right;">17 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">1,74 g</td> </tr> </table> | Energía | 1.547 Kj / 370 Kcal | Grasas | 32 g | De las cuales saturadas | 20 g | Hidratos de carbono | 3,8 g | De los cuales azúcares | 1,3 g | Proteína | 17 g | Sal | 1,74 g |
| Energía | 1.547 Kj / 370 Kcal | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas | 32 g | | | | | | | | | | | | | | |
| De las cuales saturadas | 20 g | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono | 3,8 g | | | | | | | | | | | | | | |
| De los cuales azúcares | 1,3 g | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína | 17 g | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | 1,74 g | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESENTACIÓN | El producto se presenta envasado en papel parafinado, con un peso aproximado de 250 g y 500 g por pieza según el formato. | | | | | | | | | | | | | | |
| ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN | Conservar en refrigeración (1- 8 °C) | | | | | | | | | | | | | | |
| POBLACIÓN DE DESTINO y ALÉRGENOS | Población en general excepto alérgicos a la leche y sus derivados e intolerantes a la lactosa. | | | | | | | | | | | | | | |
| USO ESPERADO | Consumo directo. | | | | | | | | | | | | | | |
| CONSUMO PREFERENTE | 90 días desde su fecha de elaboración. | | | | | | | | | | | | | | |
| GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS | Ver guía de garantías sanitarias adjunta | | | | | | | | | | | | | | |
| GARANTÍAS QUÍMICAS | | | | | | | | | | | | | | | |
| GARANTÍAS FÍSICAS | | | | | | | | | | | | | | | |
| GARANTÍA DE CONTROL | Todo el proceso de producción se encuentra controlado por un Plan de Autocontrol basado en el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). | | | | | | | | | | | | | | |