

FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA DEL PRODUCTO			
 <p>R.G.S.A. 15000471/ZA</p>	DATOS DEL PRODUCTO		
	Nombre: QUESO CREMOSO 100% OVEJA		
	Marca comercial: "VIRIATO/PEÑA NIETO"		
	INGREDIENTES: Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, Conservador (E-252 y E-1105 (Huevo)) cuajo animal, sal. Corteza no comestible, tratada en superficie con E235 y E202.		
MATERIA PRIMA:		Queso elaborado con LECHE cruda de oveja.	
CARACTERÍSTICAS:		Sabor recio, fuerte y un intenso aroma.	
TABLA DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Valores medios en 100g		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS QUESO DE LECHE CRUDA	
Valor energético	1969kJ/475kcal	Salmonella: Ausencia en 25g	
Grasas	40,5g	Staphylococcus Coagulasa <10 ufc/g	
de las cuales grasas saturadas	29,4g	Listeria monocytogenes: Ausencia en 25g	
Hidratos de carbono	2,3g	ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS	
de los cuales azúcares	<0,50g	Humedad	<40%
Proteínas	25,40g	E.S.	>45%
Sal	1,87g	M.G.E.S	>55%
ALERGENOS: Leche y huevo.			
CONSERVACIÓN:		Consérvese refrigerado.	
LEGISLACIÓN APLICABLE		Incluyendo las modificaciones posteriores a su publicación.	
RD 1334/1999, RD 142/2002, RD 640/2006, RD 1113/2006, RD 1801/2008, RE 178/2002, RE 852/2004, RE 853/2004, RE 2073/2005, RE 1924/2006, RE 1881/2006, RE 1333/2008, RE 1169/2011			
LOGÍSTICA DEL PRODUCTO			
UNIDAD	Envasado	Retractilado /Al vacío/Sin vacío	
	Peso	Variable	
CAJA	Uds/caja	2-4 piezas enteras	Medidas caja 2 piezas (LxAnxAI): 45,6x21,7x12,6
	Uds/caja	4 piezas a 1/2	Medidas caja 4 piezas (LxAnxAI): 44,7x43,5x13
	Uds/caja	8 piezas a 1/4	Periodo de curación
	Uds/caja	24 piezas 1/8	
PALET	Cajas/palet EUR	40(4 Pzas)-100(2 Pzas)	Entre 3 y 6 meses.
	Cajas/capa	4(4 Pzas)-10(2 Pzas)	Vida útil
	Capas/palet EUR	11(4 Pzas)-10(2 Pzas)	365 días
FORMATO:			
Su corteza es aceitada en tono oro y de forma cilíndrica. Corteza no comestible. Se presenta en piezas enteras de 3 kg aproximadamente. A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2, 1/4 o 1/8 envasadas al vacío.			
DESTINO:			
Dirigido a la población general. Abstenerse personas con intolerancia a la lactosa y alergia al huevo y/o a la leche.			

FABRICADO POR: PIGLETS, S.L.