

FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA DEL PRODUCTO			
 <p>R.G.S.A. 15000471/ZA</p>		<b>DATOS DEL PRODUCTO</b>	
		<b>Nombre:</b> QUESO SUMMUM 100% OVEJA RESERVA FAMILIAR <b>Marca comercial:</b> "VIRIATO/ PEÑA NIETO"	
		<b>INGREDIENTES:</b> 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.	
<b>MATERIA PRIMA:</b>		Queso elaborado con <b>LECHE</b> cruda de oveja.	
<b>CARACTERÍSTICAS:</b>		Sabor recio, fuerte y un intenso aroma.	
<b>TABLA DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL</b> Valores medios en 100g		<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b> QUESO DE LECHE CRUDA	
Valor energético	2086 kJ/504 kcal	Salmonella: Ausencia en 25g	
Grasas	43,6g	Staphylococcus Coagulasa <10 ufc/g	
de las cuales grasas saturadas	30,4g	Listeria monocytogenes: Ausencia en 25g	
Hidratos de carbono	1,6g	<b>ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS</b>	
de los cuales azúcares	<0,50g	Humedad	<40%
Proteínas	26,20g	E.S.	>45%
Sal	2,12g	M.G.E.S	>55%
<b>ALERGENOS:</b> Leche y huevo.			
<b>CONSERVACIÓN:</b>		Consérvese refrigerado.	
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>		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	
	Peso	Vacío/Sin vacío Variable	
CAJA	Uds/caja	2-4 piezas enteras	Medidas caja 2 piezas (LxAnxAI): 45,6x21,7x12,6 Medidas caja 4 piezas (LxAnxAI): 44,7x43,5x13
	Uds/caja	4 piezas a 1/2	<b>Periodo de curación</b> Superior a 20 meses
PALET	Cajas/palet EUR	40(4 Pzas)-100(2 Pzas)	<b>Vida útil</b> 365 días
	Cajas/capa	4(4 Pzas)-10(2 Pzas)	
	Capas/palet EUR	11(4 Pzas)-10(2 Pzas)	
<b>FORMATO:</b>			
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.			
<b>DESTINO:</b>			
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.