


FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA DEL PRODUCTO				
 <p>R.G.S.A. 15000471/ZA</p>		<b>DATOS DEL PRODUCTO</b>		
		Nombre: <b>QUESO VIEJO 100% OVEJA</b> Marca comercial: <b>"VIRIATO / PEÑA NIETO"</b>		
		<b>INGREDIENTES:</b> Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, Conservador (E-252 y E-1105 ( <b>Huevo</b> )) 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	1886kJ/455kcal	Salmonella: Ausencia en 25g		
Grasas	38,6g	Staphylococcus Coagulasa <10 ufc/g		
de las cuales grasas saturadas	28,0g	Listeria monocytogenes: Ausencia en 25g		
Hidratos de carbono	1,6g	<b>ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS</b>		
de los cuales azúcares	<0,50g	Humedad	<40%	
Proteínas	25,30g	E.S.	>45%	
Sal	1,74g	M.G.E.S	>55%	
<b>ALERGENOS:</b>	<b>Leche y huevo.</b>			
<b>CONSERVACIÓN:</b>	Consérvase 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 vacío/Sin vacío		
	Peso	Variable		
CAJA	Uds/caja	2-4 piezas enteras	Medidas caja 2 piezas (LxAnxAl): 45,6x21,7x12,6	
	Uds/caja	4 piezas a 1/2	Medidas caja 4 piezas (LxAnxAl): 44,7x43,5x13	
	Uds/caja	8 piezas a 1/4	<b>Período de curación</b>	
	Uds/caja	24 piezas 1/8		Entre 6 y 9 meses.
PALET	Cajas/palet EUR	40(4 Pzas)-100(2 Pzas)	<b>Vida útil</b>	
	Cajas/capa	4(4 Pzas)-10(2 Pzas)		365 días
	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.