


|   |   |                                 |
|---|---|---------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN</p> <p style="text-align: center;"><b>QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO<br/>CURADO MARQUÉS</b></p> | EP-CIG/83                       |
|   |   | Página 1 / 4                    |
|   |   | Edición: 4<br>Fecha: 08-04-2014 |
|   |   | Copia n°:                       |

**QUESO MAHÓN-MENORCA ARTESANO CURADO  
FORMATGES MARQUÉS**

|   |           |
|---|-----------|
| MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR |           |
| Se modifica la etiqueta                       |           |
| ELABORADO:                                    | APROBADO: |
|   |           |

|   |  |                                 |
|---|--|---------------------------------|
|  | ESPECIFICACIÓN<br><br><b>QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO<br/>CURADO MARQUÉS</b> | EP-CIG/83                       |
|   |  | Página 2 / 4                    |
|   |  | Edición: 4<br>Fecha: 08-04-2014 |
|   |  | Copia nº:                       |

### 1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Queso Mahón-Menorca artesano Curado  
 Marca: Formatges Marqués

### 2.- INGREDIENTES

- Materia prima: Leche cruda de vaca.
- Cuajo.
- Sal.

Y en la corteza:

- Aceite vegetal
- Pimientón


### 3.- CARACTERÍSTICAS

#### 3.1.- Parámetros físico-químicos

- \* pH al 50% ----- 4.90- 5.10 (Instrucción IA-CC/16)
- \* Extracto seco (%) ----- >= 63 (Instrucción IA-CC/10)
- \* Cloruros (% NaCl) sobre extracto seco ----- 1.5 - 5.00
- \* Materia grasa en % sobre extracto seco ----- >= 38 (Instrucción IA-CC/09)

#### 3.2.- Microbiológicos

- \* Staphylococcus Aureus en 1 g. ----- < 1000
- \* Salmonella en 25 g. ----- Ausencia.
- \* Listeria monocytogenes ----- Ausencia.
- Enterotoxinas estafilococicas en 25g. ----- No detectado.

|   |  |                                 |
|---|--|---------------------------------|
|  | ESPECIFICACIÓN<br><br><b>QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO<br/>CURADO MARQUÉS</b> | EP-CIG/83                       |
|   |  | Página 3 / 4                    |
|   |  | Edición: 4<br>Fecha: 08-04-2014 |
|   |  | Copia n°:                       |

### 3.3.- Organolépticos

- \* Olor típico según CRDO
- \* Sabor típico según CRDO


### 3.4.- Información nutricional

|                         | Queso curado x 100 g |
|-------------------------|----------------------|
| Valor energético        | 438 Kcal<br>1817 KJ  |
| Grasas                  | 35,5 g               |
| Ácidos grasos saturados | 25 g                 |
| Hidratos de carbono     | 2,7 g                |
| Azúcares                | < 0,5 g              |
| Proteína                | 26,9 g               |
| Sal                     | 2 g                  |
| Calcio                  | 820 mg               |

## 4.- ENVASE Y EMBALAJE

### 4.1.- Queso semicurado tipo grande

- a. Peso aproximado: 2200 g.
- b. Envuelto en papel.
- c. unidades por c/cartón: 2.
- d. Caducidad: 6 meses.

|   |   |                                 |
|---|---|---------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN</p> <p style="text-align: center;"><b>QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO<br/>CURADO MARQUÉS</b></p> | EP-CIG/83                       |
|   |   | Página 4 / 4                    |
|   |   | Edición: 4<br>Fecha: 08-04-2014 |
|   |   | Copia n°:                       |

#### 5.- CONDICIONES DE TRANSPORTE

Refrigerado

#### 6.- LEGISLACIÓN APLICABLE

- \* Reglamento CE nº 2073/2005.
- \* RD 1728/2007
- \* RD 1113/2006
- \* RD 1334/1999 y posteriores modificaciones

#### 7.- USO ESPERADO, ALÉRGENOS

De venta en todo tipo de establecimientos autorizados a la venta de productos alimenticios. Puede ser consumido por grupos de alto riesgo a excepción de personas alérgicas a algún componente de la LECHE.

#### 8.- MODO DE USO

Se recomienda mantener diez minutos a temperatura ambiente y retirar la corteza antes de consumir.