


	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN</p> <p style="text-align: center;">QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO CURADO MARQUÉS</p>	EP-CIG/83
		Página 1 / 4
		Edición: 4
		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 QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO CURADO MARQUÉS	EP-CIG/83
		Página 2 / 4
		Edición: 4 Fecha: 08-04-2014
		Copia n°:

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 QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO CURADO MARQUÉS	EP-CIG/83
		Página 3 / 4
		Edición: 4 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 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.

	ESPECIFICACIÓN QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO CURADO MARQUÉS	EP-CIG/83
		Página 4 / 4
		Edición: 4 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.