



QS 213.3.9

EDICION:5

28/12/15

**QUESO OVEJA CURADO***el queso de siempre***CARACTERÍSTICAS GENERALES**

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b> Queso Oveja Curado	<b>PRESENTACIÓN:</b> Grandes (3Kg), Medianos (2Kg) y Minis (1Kg)	<b>REGISTRO SANITARIO:</b> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;">ES 15.00607/CU CE</div>
<b>LISTA INGREDIENTES:</b> <b>Leche</b> pasteurizada de oveja (100%), Estabilizante: Cloruro cálcico, Conservador: Lisozima de <b>huevo</b> , Cuajo, Fermentos lácteos y Sal. Corteza: no comestible (acetato de polivinilo) y coloracion: marrón		
<b>MODO DE USO:</b> Consumo directo. Abrir 10 min antes la porción a consumir y resto de producto mantener refrigerado Una vez abierto consumir antes de un mes		<b>CURACIÓN MÍNIMA</b>
<b>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:</b> Refrigerado		> 1'5 Kg < 1'5 Kg
<b>CONSUMO PREFERENTE (días)</b>	365 Al vacío	365 Sin envasar > 105 días > 45 días

<b>INFORMACION FISICO, QUIMICA y NUTRICIONAL</b>		<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	416kcal-1741Kj	<b>Coliformes a 30°C:</b>	<1000ufc/g
<b>GRASAS</b>	35	<b>Escherichia coli:</b>	<1000ufc/g
<b>de los cuales saturados</b>	28	<b>Estafilococos coagulasa +:</b>	<1000ufc/g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	<0,5	<b>Listeria monocytogenes:</b>	Ausencia/25g
<b>de los cuales azúcares</b>	<0,1	<b>Salmonella:</b>	Ausencia/25g
<b>PROTEÍNAS</b>	25		
<b>SAL</b>	<2		

**DECLARACIÓN DE ALERGENOS**

Leche y sus derivados (incluida la lactosa):	<b>SI</b>
Huevo y productos a base de huevo:	<b>SI</b>
Cereales que contengan gluten (y/o variedades híbridas): trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados:	<b>NO</b>
Cacahuets y productos derivados:	<b>NO</b>
Frutos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya linoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alféncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados:	<b>NO</b>
Crustáceos y productos a base de crustáceos:	<b>NO</b>
Pescado y productos a base de pescado:	<b>NO</b>
Soja y productos derivados:	<b>NO</b>
Apio y productos derivados:	<b>NO</b>
Mostaza y derivados:	<b>NO</b>
Granos de Sésamo y productos a base de Sésamo:	<b>NO</b>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos >10mg/Kg ó 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> :	<b>NO</b>
Moluscos y productos a base de moluscos:	<b>NO</b>
Altramuces y productos a base de altramuces:	<b>NO</b>

**DECLARACION DE O.G.M.s Y RADIACIONES IONIZANTES**

QUESOS SANABRIA SL garantiza que este producto está libre de Organismos Genéticamente Modificados y de cualquier componente derivado. El producto suministrado no ha sido sometido a un tratamiento de ionización en ninguna de las etapas de producción y no contiene ningún ingrediente que haya sido sometido a un tratamiento de ionización durante su elaboración. QUESOS SANABRIA SL, cumple con la legislación vigente.
--

**POBLACION OBJETIVO**

Población general; excepto alérgicos a la leche y sus derivados y/o a huevo, ovoproductos y sus derivados.
--