



QS 213.3.8

QUESO OVEJA SEMICURADO

EDICION: 5
28/12/2015

el queso de siempre

CARACTERÍSTICAS GENERALES

NOMBRE DEL PRODUCTO: Queso Oveja Semicurado	PRESENTACIÓN: Mitad/Cuarto de pieza o Cuña	REGISTRO SANITARIO: ES 15.00607/CU CE
LISTA INGREDIENTES: Leche pasteurizada de oveja (100%), Fermentos lácteos, Conservador: Lisozima de huevo , Estabilizante: Cloruro cálcico, Cuajo y Sal. Corteza: no comestible (E-235)		
MODO DE USO: Consumo directo. Abrir 10 min antes la porción a consumir y resto de producto mantener refrigerado Una vez abierto consumir antes de un mes		CURACIÓN MÍNIMA >35 días
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	Refrigerado	
CONSUMO PREFERENTE (día)	180 Al vacío	

INFORMACIÓN FÍSICO, QUÍMICA y NUTRICIONAL		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
VALOR ENERGÉTICO	399kcal-1669Kj	Coliformes a 30°C:	<1000ufc/g
GRASAS	34	Escherichia coli:	<1000ufc/g
de los cuales saturados	24	Estafilococos coagulasa +:	<1000ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	<0,5	Listeria monocytogenes:	Ausencia/25g
de los cuales azúcares	<0,1	Salmonella:	Ausencia/25g
PROTEÍNAS	23		
SAL	<2		

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Leche y sus derivados (incluida la lactosa):	SI
Huevo y productos a base de huevo:	SI
Cereales que contengan gluten (y/o variedades híbridas): trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados:	NO
Cacahuets y productos derivados:	NO
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>), alhóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados:	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos:	NO
Pescado y productos a base de pescado:	NO
Soja y productos derivados:	NO
Apio y productos derivados:	NO
Mostaza y derivados:	NO
Granos de Sésamo y productos a base de Sésamo:	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos >10mg/Kg ó 10mg/litro expresado como SO ₂ :	NO
Moluscos y productos a base de moluscos:	NO
Altramuces y productos a base de altramuces:	NO

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.

POBLACIÓN OBJETIVO

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