PRODUCTO	OVEJA LECHE CRUDA AÑEJO 3 KG

INGREDIENTES	**Leche** cruda de oveja, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico y **fermentos lácticos**. Corteza no comestible. En corteza: conservadores (E-202, E-235) y colorante (E-160b(ii)). Origen de la leche: ESPAÑA.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color	Miel
Olor	Característico del queso
Textura	Característica del queso

USO ESPERADO	Producto apto para todos los públicos a excepción de: - Lactantes - Alérgicos a la leche - Intolerantes a la lactosa

MODO DE EMPLEO	Para su consumo, cortar con un cuchillo de doble mango y colocar en una quesera aislada a temperatura ambiente unos 30 minutos antes. Temperatura óptima de consumo de 16ºC. Una vez abierto el queso, se recomienda envolver el producto en film de uso alimentario y seguir conservándolo a una temperatura que ronde los 5ºC.

RECOMENDACIONES	Muy importante es que una vez recepcionados los quesos, se quite el film de plástico del pallet y se saquen los quesos de las cajas, para conseguir una correcta aireación, lo que favorece la conservación de los mismos.

CONSUMO PREFERENTE/FECHA DE CADUCIDAD	365 días

CODIFICACIÓN	Lote de envasado: MNNNAA • M = nº de línea de envasado • NNN = día juliano de envasado • AA = año natural

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Microorganismo	**Criticidad**	**n**	**c**	**m**	M
Salmonella /25g	Patógeno	5	0	NO DETECTADO	NO DETECTADO
Listeria monocytogenes /25g	Patógeno	5	0	NO DETECTADO	NO DETECTADO
Estafilococos coagulasa positivo	Indicador	5	2	$< 10^4$ UFC/g	$< 10^5$ UFC/g

TEMPERATURA DE TRANSPORTE	Refrigerado de 1 a 8ºC.

MODO DE CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco.

MÉTODO DE TRATAMIENTO	Producto sólido, resultante de la coagulación enzimática de leche cruda de oveja, de pasta prensada y una curación mínima de 270 días.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	**PROPIEDADES**	
Composición nutricional (por 100g de producto)	Valor energético (kJ)	1990
	Valor energético (kcal)	480
	Grasa (g)	41
	• De las cuáles saturadas (g)	29
	Hidratos de carbono (g)	1
	• De los cuáles azúcares (g)	<0,1
	Proteínas (g)	26
	Sal (g)	1,9
	Calcio	800
	Extracto seco mínimo	0,73
	pH	5,96
	a_w	0,92
Contaminantes químicos	Suma de dioxinas	2,0 pg/g grasa
	Suma de dioxinas y PCB's similares a dioxinas (leche)	4,0 pg/g grasa
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180	40 ng/g grasa
	Aflatoxinas M1 (leche)	<0,05 µg/kg
	Plomo (leche)	<0,02 mg/kg
	Nitratos	<150 mg/L
	Natamicina (queso)	<1 mg/dm^2 (ausente a 5 mm de profundidad)
	Melamina	<2,5 mg/kg
Libre de OGM	Sí	
Libre de irradiación	Sí	
*VRN: valor de referencia de nutrientes.		

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	**SÍ CONTIENE**	**NO CONTIENE**
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L en términos de SO_2 total		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos.		X

Puede contener trazas de leche de vaca y cabra.

ENVASADO Y EMBALAJE		
UNIDAD DE VENTA	EAN 13	
	Peso aprox (kg)	3,000
	Altura aprox (cm)	10
	Diámetro aprox (cm)	19
	Tipo de envasado	En cajas de cartón de uso alimentario.
CAJA	Peso caja (kg)	0,272
	Dimensiones caja (cm)	40,5 x 21,0 x 12,2
	EAN 14	
	GS1-128	Ver cada caja
	Unidades/caja	2
PALLET	Tipo de pallet	Europeo
	Cajas por fila	10
	Nº de filas	7
	Nº de cajas	70
	Nº de piezas	140
	Peso neto aprox (kg)	420
	Dimensiones (cm)	120 x 80 x 100,4

LEGISLACIÓN APLICABLE (y sus modificaciones)
REGLAMENTO (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
REGLAMENTO (CE) 853/2004, relativo a normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.
REGLAMENTO (CE) 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
REGLAMENTO (UE) 2023/915, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
REGLAMENTO (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
REAL DECRETO 1113/2006, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.