Tradução fornecida a título informativo. Em caso de divergência, prevalece a versão espanhola.

Queijo puro de ovelha velho «Linsoles»

Marca Linsoles ou marca branca · peça de aprox. 3 kg

PRODUTO	QUEIJO DE LEITE CRU DE OVELHA VELHO 3 KG

INGREDIENTES	Leite cru de ovelha, sal, coalho, estabilizador: cloreto de cálcio e fermentos lácticos. Casca não comestível. Na casca: conservantes (E-202, E-235) e corante (E-160b(ii)). Origem do leite: ESPANHA.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	
Cor	Mel
Cheiro	Característico do queijo
Textura	Característica do queijo

USO PREVISTO	Adequado para todos, exceto lactentes, pessoas alérgicas ao leite e pessoas intolerantes à lactose.
MODO DE UTILIZAÇÃO	Para consumir, cortar com uma faca de dois cabos e colocar numa queijeira à temperatura ambiente cerca de 30 minutos antes. Temperatura ideal de consumo: 16 °C. Depois de aberto, envolver em película alimentar e conservar a cerca de 5 °C.
RECOMENDAÇÕES	Ao receber, retirar o filme plástico da palete e tirar os queijos das caixas para um correto arejamento, o que favorece a sua conservação.
CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE	365 dias
CODIFICAÇÃO	Lote de embalamento: MNNNAA (M = n.º da linha; NNN = dia juliano; AA = ano)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Microrganismo	**Criticidade**	**n**	**c**	**m**	**M**
Salmonella /25 g	Patogénico	5	0	Não detetado	Não detetado
Listeria monocytogenes /25 g	Patogénico	5	0	Não detetado	Não detetado
Estafilococos coagulase positivos	Indicador	5	2	$< 10^4$ ufc/g	$< 10^5$ ufc/g

TEMPERATURA DE TRANSPORTE	Refrigerado de 1 a 8 °C.
CONSERVAÇÃO	Conservar em local fresco e seco.
MÉTODO DE TRATAMENTO	Produto sólido resultante da coagulação enzimática de leite cru de ovelha, de pasta prensada e com uma cura mínima de 270 dias.

Tradução fornecida a título informativo. Em caso de divergência, prevalece a versão espanhola.

Queijo puro de ovelha velho «Linsoles»

Marca Linsoles ou marca branca · peça de aprox. 3 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (POR 100 G)	
Valor energético (kJ)	1990
Valor energético (kcal)	480
Lípidos (g)	41
dos quais saturados (g)	29
Hidratos de carbono (g)	1
dos quais açúcares (g)	< 0,1
Proteínas (g)	26
Sal (g)	1,9
Cálcio	800
Extrato seco mínimo	0,73
pH	5,96
aw	0,92

CONTAMINANTES QUÍMICOS E OUTROS	
Soma de dioxinas	2,0 pg/g gordura
Soma de dioxinas e PCB sob a forma de dioxina (leite)	4,0 pg/g gordura
Soma de PCB28, 52, 101, 138, 153 e 180	40 ng/g gordura
Aflatoxina M1 (leite)	< 0,05 µg/kg
Chumbo (leite)	< 0,02 mg/kg
Nitratos	< 150 mg/L
Natamicina (queijo)	< 1 mg/dm² (ausente a 5 mm de profundidade)
Melamina	< 2,5 mg/kg
Livre de OGM	Sim
Livre de irradiação	Sim

ALERGÉNIOS		
Alergénio	**Contém**	**Não contém**
Leite e produtos lácteos (incluindo lactose)	X	
Cereais que contêm glúten		X
Crustáceos		X
Ovos		X
Peixes		X
Amendoins		X
Soja		X
Frutos de casca rija		X
Aipo		X
Mostarda		X
Sementes de sésamo		X
Dióxido de enxofre e sulfitos > 10 mg/kg		X
Tremoço		X
Moluscos		X

Pode conter vestígios de leite de vaca e de cabra.

Tradução fornecida a título informativo. Em caso de divergência, prevalece a versão espanhola.

Queijo puro de ovelha velho «Linsoles»

Marca Linsoles ou marca branca · peça de aprox. 3 kg

EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO		
UNIDADE DE VENDA	Peso aprox. (kg)	3,000
	Altura aprox. (cm)	10
	Diâmetro aprox. (cm)	19
	Embalagem	Caixas de cartão de uso alimentar
CAIXA	Peso da caixa (kg)	0,272
	Dimensões da caixa (cm)	40,5 × 21,0 × 12,2
	Unidades por caixa	2
PALETE	Tipo de palete	Europeia
	Caixas por camada	10
	N.º de camadas	7
	N.º de caixas	70
	N.º de peças	140
	Peso líquido aprox. (kg)	420
	Dimensões (cm)	120 × 80 × 100,4

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL (E ALTERAÇÕES)
Regulamento (CE) 852/2004
Regulamento (CE) 853/2004
Regulamento (CE) 2073/2005
Regulamento (UE) 2023/915
Regulamento (UE) 1169/2011
Real Decreto espanhol 1113/2006 relativo às normas de qualidade dos queijos