



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: Queso madurado “El Abuelo Ruperto”

PRESENTACIÓN: Piezas en diferentes formatos: 750 gr, 2,5Kg y 7 Kg.

DESCRIPCIÓN:

Queso elaborado con 100% de leche cruda de oveja recién ordeñada. Madurado en su cava de maduración y de corteza natural.

Según formatos, maduración mínima de:

750gr: 2 meses.

2,5 Kg: 6 meses.

7 Kg: 9 meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Olor elegante y afrutado, notas de cava y seta de bosque.

Textura semidura, muy mantecoso al paladar.

Sabor elegante y equilibrado, con una acidez bien integrada y notas afrutadas. Regusto a frutos secos y especiado suave.

Corteza comestible.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Staphylococcus aureus: <10 ufc/g

Listeria monocytogenes: <100 ufc/g

Bacillus cereus: <10 ufc/g

Salmonella spp: AUSENCIA en 25g

Campylobacter: AUSENCIA en 25g

Límites establecidos según: Reglamento nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:

Determinaciones	Resultados	Unidades
Valor energético	1.688	Kj/100g
Valor energético	407	Kcal/100g
Grasa bruta	31,8	g/100g
Grasas saturadas	22,2	g/100g
Hidratos de Carbono	6,9	g/100g
Azúcares totales	< 0,05	g/100g
Proteína	23,2	g/100g
Sal	1,37	g/100g

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja, fermentos, cuajo y sal.

ORIGEN/PROCEDENCIA:

España.

ALERGENOS: Leche y derivados. SIN GLUTEN.

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN.

Conservar refrigerado a 4 grados centígrados.

LOTE Y CONSUMO PREFERENTE:

Asignado un número de lote en función de la fecha de recepción de la materia prima (la leche) y su transformación. El número de lote consta de dos primeros dígitos correspondientes al día, los dos siguientes correspondientes al mes, seguidamente dos dígitos referentes al año y un último dígito según el tipo de queso.

- Fecha de consumo preferente: Formato de 750 gr 8 meses, el de 2 Kg un año y medio y el formato de 8 Kg dos años.

REGISTRO SANITARIO DE INDUSTRIA: ES15008326MU