

FICHA TÉCNICA QUESO PERALZOLA



Nombre del producto	Queso Peralzola
Nº R.S.A	1500914/O
Fecha	Rev. 04/11/2020

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Zona de elaboración	La Peral, Illas /Asturias	
Tipo de leche	Leche pasteurizada de oveja	
Origen de la leche	España	
Origen ingredientes	Cuajo	Austria
	Fermentos	Francia/ Dinamarca
	Penicillium	Francia
	Cloruro cálcico	España
	Sal	España
Tipo de queso	Azul graso	
Pasta	Densa y compacta, color pajizo	
Forma habitual	Cilíndrica	
Maduración	Mínimo 30 días	
Condiciones de almacenamiento	Refrigeración 4 – 6°C	
Presentación	Envuelto en papel de aluminio alimentario	
Formato	Unidades 0.800 ± 0.100 kg	
	Unidades 2.200 ± 0.400 kg	

	Unidades 7.000 ± 0.400 kg
Vida útil	12 meses a partir de la fecha de envasado
Distribución	Vehículos isoterms

COMPOSICIÓN DEL QUESO PEÑOCEO

Composición cualitativa	Leche pasteurizada de oveja, fermentos lácticos, cuajo de origen animal, estabilizante: cloruro cálcico, sal y <i>Penicillium Roqueforti</i> .	
Composición cuantitativa / kg producto	Leche de oveja	97.96%
	Cuajo	0.016%
	Fermentos lácticos	0.004%
	Penicillium Roqueforti	<0.001%
	Cloruro cálcico	0.0166%
	Sal	2%

ESPECIFICACIONES

Microbiológicas	<p><i>Salmonella</i> Ausencia en 25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia en 25 g</p> <p><i>Enterobacterias</i> lactosa + <100 ufc/g</p> <p><i>Escherichia coli</i> <100 ufc/g</p>
Físico-químicas	<p>pH 5.60-7</p> <p>MG-E.S 50-60%</p> <p>Humedad 37-45 m/m</p>

VALORES NUTRICIONALES

Información nutricional / 100 g de producto	Valor energético	1556 Kj / 375 kcal
	Grasas	31.6g
	De las cuales saturadas	21.8g
	Hidratos de carbono	<0.5g
	De los cuales azúcares	<0.5g
	Proteínas	22.7g
Sal	2.6g	

ESPECIFICACIONES

Microbiológicas	<i>Salmonella</i> Ausencia en 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia en 25 g <i>Enterobacterias lactosa</i> + <100 ufc/g <i>Escherichia coli</i> <100 ufc/g
Físico-químicas	pH 5.60-7 MG-E.S 50-60% Humedad 37-45 m/m

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	Lo contiene	Se manipula en la planta de producción	Lo declara en la etiqueta	Fuente
Gluten	NO	NO	NO	ANÁLISIS
Crustáceos	NO	NO	NO	APPCC
Moluscos	NO	NO	NO	APPCC
Pescado	NO	NO	NO	APPCC
Huevos	NO	NO	NO	APPCC
Cacahuetes	NO	NO	NO	APPCC
Frutos secos de cáscara	NO	NO	NO	APPCC
Soja	NO	NO	NO	APPCC
Leche/Lactosa	SÍ	SÍ	SÍ	APPCC
Apio	NO	NO	NO	APPCC
Mostaza	NO	NO	NO	APPCC
Sésamo	NO	NO	NO	APPCC
Altramuz	NO	NO	NO	APPCC
Dióxido de azufre (>10 ppm en producto finalizado)	NO	NO	NO	APPCC

Producto libre de OMG	SÍ
Alimento apto para Celíacos	SÍ
Alimento apto para Ovo Lacto Vegetarianos	SÍ

Alimento apto para Intolerantes a la lactosa	NO
Alimento apto para Ovo Vegetarianos	NO
Alimento apto para dieta Kosher	NO
Alimento apto para Veganos	NO
Alimento apto para dieta Halal	NO
Alimento apto para Vegetarianos	NO
Contiene alcohol (<0.5 % en producto finalizado)	NO

INFORMACIÓN ADICIONAL

- No contiene OGM, ni compuestos provenientes de OGM.
- No ha sufrido ionización, ni contiene ingredientes que la hayan sufrido

DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO	PESO NETO (kg aprox)	PESO BRUTO (kg aprox)	EAN	Uds caja/ Peso neto caja (kg)	Ancho x largo x altura (cm)	EAN	CAJAS/PALET	BASE	CAPAS
Grandón	7.5	7.715	8437003109324	1 / 0.25 kg	32 x 32 x 12	98437003109327	42/ PALET EUROPEO	6	7

FORMATO	PESO NETO (kg aprox)	PESO BRUTO (kg aprox)	EAN	Uds caja/ Peso neto caja (kg)	Ancho x largo x altura (cm)	EAN	CAJAS/PALET	BASE	CAPAS
Grande	2.2	2.21	8437003109300	2/ 0.24 kg	24x38x12	98437003109303	70/ PALET EUROPEO	10	7
				4/ 0.5 kg	39x39x11	98437003109303	42/ PALET EUROPEO	6	7

FORMATO	PESO NETO (kg aprox)	PESO BRUTO (kg aprox)	EAN	Uds caja/ Peso neto caja (kg)	Ancho x largo x altura (cm)	EAN	CAJAS/PALET	BASE	CAPAS
Pequeño	0.8	0.801	8437003109317	6 / 0.24 kg	24x38x12	98437003109310	70/ PALET EUROPEO	10	7
			8437003109317	12/0.47 kg	35x49x11	98437003109310	28/ PALET EUROPEO	4	7