

Cañarejal, S.L.	FICHA TÉCNICA	Página 1 de 2
	QUESO DE OVEJA CREMOSO	Revisión nº 10

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR

Razón Social: **Cañarejal, S.L.** CIF. **B-47361225**
Dirección: **C/ Cárcava, s/n, C.P.47116. Pollos; Valladolid**
Teléfono: **983 793058**
Representante: **Ramón Santos García** NIF: **12.327.418-Q**
Número Registro Sanitario: **15.02836/VA**

2. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Queso de oveja madurado graso

3. COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES:

Materias primas/ ingredientes: **LECHE** cruda de oveja, cuajo vegetal de flor de cardo, fermentos lácticos y sal



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de oveja madurado graso; masa semisólida obtenido por separación del suero lácteo después de la coagulación de la leche cruda de oveja, por acción una mezcla de cuajo de ovino lactante y cuajo vegetal natural de flor de cardo y fermentos lácteos.

Producto artesano: Alimentos Artesanos de Castilla y León. Quesos elaborados con leche cruda de oveja de forma artesanal.

5. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Tamaños	250 g, 500g o 900 g (aproximadamente, se venden a peso)
Maduración	A partir de 20 días
Características físico-químicas	aw: 0,979 y pH: 5,90 (valores aproximados)
Características organolépticas	
Tipo	Queso Graso, entre 45-60% (materia grasa/ extracto seco)
Color externo	Blanco, con tonos amarillo-tostados.
Forma	Forma circular, de torta y corteza semidura
Masa	Semilíquida, cremosa y untable
Olor	Fuerte externo y típico
Sabor	Intenso, tendente a fuerte, característico de los quesos de leche cruda de oveja.

6. DESCRIPCIÓN DEL ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

Se comercializa identificado con etiquetas circulares sobre el queso, cumpliendo la norma general de etiquetado y la norma de calidad de los quesos. Se comercializa envueltos en film plástico transparente dentro de una caja de cartón individual, que a su vez pueden embalarse en cajas de cartón de varias unidades según tamaño de las piezas.

Cañarejal, S.L.	FICHA TÉCNICA	Página 2 de 2
	QUESO DE OVEJA CREMOSO	Revisión nº 10

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (cumpliendo el Reglamento CE nº 2073/2005):

Staphylococcus coagulasa +: < 10⁵ u.f.c./ gr.
 Salmonella / Shigella: ausencia /25 gr.
 Listeria m: ausencia /25 gr.

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Valor aproximado por 100 g.

Valor energético: _____ 315 kcal /1305 KJ

Grasa: _____ 26,3 g

de las cuales ac. grasos saturados: _____ 19,91 g

Hidratos de carbono: _____ 0,6 g

de los cuales azúcares: _____ 0,6 g

Proteína: _____ 18,9 g

Sal: _____ 1,96 g

9. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

5 meses desde la fecha de fabricación.

10. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Conservación en refrigeración, aunque se recomienda su consumo a temperatura ambiente 18-20° C

11. INFORMACIÓN SOBRE OGM'S Y ALERGENOS

OGM'S: Completamente libre de OGM'S, cumpliendo los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y Reglamento (CE) nº 1830/2003.

Alérgenos: Contiene lactosa; no contiene otros alérgenos ni sus trazas, ya que en la industria no se elaboran otros productos que pudieran contener alérgenos.

12. LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 1113/2006 de 29 de septiembre por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Real Decreto 1334/ 1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 Del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican diversos Reglamentos.