

FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL INFORMATION

PRODUCTO / PRODUCT					
DENOMINACION DEL PRODUCTO/ NAME:	QUESO MANCHEGO AÑEJO DOP/ AGED MANCHEGO CHEESE PDO				
CATEGORIA COMERCIAL / COMERCIAL PRODUCT :	QUESO DE LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA MANCHEGA/CHEESE MADE OF PASTEURIZED MANCHEGA SHEEP MILK				
REFERENCIA/ REFERENCE:	10067	10061	10142	10066	1006
PRESENTACIONES / PRESENTATIONS :	150g	200g	250g	750g	3kg - aprox
CURACIÓN / MATURED	10-12 MESES /MONTHS				
CONSUMO PREFERENTE / SHELF LIFE:	10 MESES/ MONTHS				
PARTIDA ARANCELARIA/ CUSTOMS CODE:	04069099				
ORIGEN DE LA LECHE/ MILK ORIGIN	España/ Spain				
CARACTERÍSTICAS / SPECIFIC INFORMATION					
DESCRIPCION / DESCRIPTION:	Queso hecho con leche de oveja manchega ./Cheese made from Manchega Sheep's milk				
INGREDIENTES / INGREDIENTS:	LECHE pasteurizada de oveja manchega, sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos y conservador: lisozima (derivado de HUEVO). Corteza: Conservador: E-235. Colorantes:E-150a, E-160b (ii) /Pasteurized manchega sheep's MILK, salt, firming agent: calcium chloride, rennet, lactic ferments, and preservative: lysozyme (from EGG). Rind: Preservative: E-235, and colourings: E-150a, E-160b (ii)				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS y NUTRICIONALES/ PHYSICAL AND CHEMICAL DATA- MICROBIOLOGICAL & NUTRITIONAL INFORMATION:					
Características físico-químicas / data	Physical-chemical	Características microbiológicas /		Información nutricional (por 100g) / Nutritional information (per 100g)	
Extracto seco/ Dry extract	55% min	Salmonella spp	Auencia en 25g/Absence in	Valor Energético/ Energy (kJ/kcal)	1979/ 478
Aw	0,87	Escherichia coli	<1000ufc/g	Grasas / Fats (g)	42
MG/ES	50%	Staphylococcus coagulasa +	<100ufc/g	De las cuales saturadas / of which Saturated (g)	30
pH	4,8-5,5	Listeria Monocytogenes	Auencia en 25g/Absence in 25g	Hidratos de Carbono/ Carbohydrates(g)	1,6
Humedad	45% max			De los cuales Azúcares /Of which Sugars(g)	0,5
				Proteínas / Proteins (g)	23
				Sal/ Salt (g)	1,6
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLÉPTIC CHARACTERISTICS :					
ASPECTO/ ASPECT	Pasta prensada de aspecto homogéneo con ojos desigualmente repartidos por toda la superficie, pudiendo incluso carecer de ellos/ Hard cheese with homogen aspect. It could include eye effects located in all the surface but it is not a requirement.				
COLOR/ COLOUR:	Variable desde el blanco hasta marfil amarillento. Corteza pintada marrón. Variable from white to ivory yellow. Brown rind				
TEXTURA/ TEXTURE:	Elasticidad baja, con sensación mantecosa y algo granulosa. Low elasticity , butter sensation and light				
AROMA /SMELL:	Láctico, acidificado intenso y persistente que evoluciona a matices picantes con persistencia global larga. Lactic, intense acidity and persistant with spicy traces with long presence.				
SABOR/ FLAVOUR:	Ligeramente ácido, fuerte, sabroso e incluso picante. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega./ Lightly acid, strong, savoury and a little spicy. Fine residual taste and peculiar to the sheep milk reference.				

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN Y USO/ PREPATATION AND USE

Mantener 15 min a temperatura ambiente antes de su consumo. Corteza no comestible
Before tasting, keep 15 min at ambient temperature. Do not eat rind

MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN/ DISTRIBUTION AND PRESERVING

Transporte refrigerado. Mantener entre 2°C/ 8°C.
Transport refrigerated. Preserving: 2°C/ 8°C

DECLARACIÓN DE ALERGENOS / ALLERGEN DECLARATION

INGREDIENTES	Si/Yes	No/ No	Trazas/ Traces
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados./ Cereals containing gluten – wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains		x	
Crustáceos y productos a base de pescado/ Crustaceans and products thereof		x	
Huevos y productos a base de huevo/ Eggs and products thereof	x		
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof		x	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes/ Peanuts and products thereof		x	
Soja y productos a base de soja/ Soya and products thereof		x	
Leche y sus derivados (incluido lactosa)/Milk and products thereof, including lactose	x		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)/ Nuts – almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut		x	
Apio y productos derivados/ Celery and celeriac and products thereof		x	
Mostaza y productos derivados/ Mustard and products thereof		x	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesame and products thereof		x	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a los 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre)		x	
Altramuces y productos derivados a base de altramuces/ Lupin and products thereof		x	
Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusc and products thereof		x	

DECLARACIÓN DE NO-OGM / STATEMENT OF NON-OGM

Los productos de Spanish Cheese se elaboran sin la participación de ingredientes genéticamente modificados.

Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OMG y no necesitan ningún etiquetado específico.
Spanish Cheese products are produced without OMG, therefore they are not included within European Law, related to OGM, and they do not need special labelling.



INFORMACIÓN CLIENTES / CONSUMER INFORMATION

Dirigida a todo el público en general, excepto alérgicos a la leche y al huevo. Retirar corteza previo consumo.

Tª optima de consumo 15-20°C

No precisa tratamiento culinario previo

Directed to the general public, except allergic to milk and eggs. Remove rind previous consumption

Optimum consumption temperature 15-20°C. Does not require previous culinary treatment

NORMATIVA APLICABLE (Productos lácteos /Productos cárnicos)/ APPLICABLE REGULATIONS (Dairy products/ Meat products)

Reglamento (CE) Nº852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto

Reglamento (CE) Nº853/2004 sobre las normas específicas de higiene de productos de origen animal y sus modificaciones

Reglamento 365/2010 de la Comisión, por el que se modifica el Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en productos lácteos líquidos pasteurizados y a Listeria monocytogenes en la sal de cocina.

Reglamento (CE) Nº2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones

RD 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor

RD 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

Real Decreto 1801/2008 de 3 de Noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos

Resolución de 27 de enero de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la modificación de la Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego

Información Logística/ Logistic information					
UNIDAD DE VENTA/ UNIT					
Producto/ Product	QUESO MANCHEGO AÑEJO DOP/ AGED MANCHEGO CHEESE PDO				
Formato/ Format	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Pieza/ Piece
Referencia/ Reference	10067	10061	10142	10066	1006
Peso neto (g)/ Net weight (g)	150	200	250	750	3000
Largo/ Length	10	11,5	11,5	11,5	-
Ancho/ Width	7,5	9,5	9,5	9,5	-
Alto/ High	2,5	3,5	3,5	9	10,5
Diametro/ Diameter	-	-	-	-	18,5
Nº unidades por caja/ Units per box	14	12	12	8	2
EMBALAGE/PACKAGING					
Peso neto caja (Kg)/ Box net weight (kg)	2100	2400	3000	6000	6000
Peso film y etiqueta (g)/ Film and label weight (g)	84	72	72	56	45
Peso caja vacía (g)/ Carboard box weight (g)	130	130	130	155	236
Peso bruto caja (Kg)/ Gross weight (kg)	2314	2602	3202	6211	6281
Largo caja (cm)/ Box length	30	30	30	31	41
Ancho caja (cm)/ Box width	14	14	14	23	21
Alto caja (cm)/ Box high	13,5	13,5	13,5	11,7	11
PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETS					
Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	20	20	20	12	7
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	11	11	11	10	12
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet	220	220	220	120	84
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	462	528	660	720	504
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	509,08	572,44	704,44	745,3	527,6
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	162,9	162,9	162,9	131,4	146,4
PALETIZADO AMERICANO/AMERICAN PALLETS					
Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	24	24	24	15	10
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	11	11	11	10	12
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet	264	264	264	150	120
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	554,4	633,6	792	900	720
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	610,9	686,9	845,3	931,7	753,7
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	162,9	162,9	162,9	131,4	146,4

Codigos de barras producto/ Product barcode

Producto/ Product	QUESO MANCHEGO AÑEJO DOP/ AGED MANCHEGO CHEESE PDO				
Formato/ Format	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Pieza/ Piece
Referencia	10067	10061	10142	10066	1006
Peso neto/Net weight(kg)	150	200	250	750	3000
Marca/ Brand	LA CUEVA DEL ABUELO				
EAN 13-fijo	8436025989563	8436025984292	8436025986425	8436025984483	8436025981062
EAN 14-fijo Caja/ box	18436025989560	18436025984299	18436025986422	18436025984480	18436025981069
EAN variable				2510661pppppc	2510061pppppc
Marca/ Brand	DON VICENTE				
EAN 13-fijo		8436025981499			
EAN 14-fijo Caja/ box		18436025981496			
EAN variable					
Marca	DON ALVARO				
EAN 13-fijo	8436025980195	8436025988672		8436025987859	8436025984148
EAN 14-fijo Caja/ box	18436025980192	18436025988679		18436025987856	18436025984145
EAN variable				2510663pppppc	2510063pppppc
Marca	DON VICENTE				
EAN 13-fijo		8436025981499			
EAN 14-fijo Caja/ box		18436025981496			
EAN variable					
Marca	DON LORENZO				
EAN 13-fijo					8436025984155
EAN 14-fijo Caja/ box					18436025984152
EAN variable					2510064pppppc
Marca	MONTECAMPERO				
EAN 13-fijo	8436025989303	8436025988665			8436025984131
EAN 14-fijo Caja/ box	18436025989300	18436025988662			18436025984138
EAN variable					2510062pppppc

Foto del producto/ Product Picture





SPANISH CHEESE, S.L
Pol. Ind. Romica, C/5 bis Parc 294
02008- ALBACETE (España)
Tel: +34 967 25 41 90 info@spanish-cheese.com

