

FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL INFORMATION

PRODUCTO / PRODUCT					
DENOMINACION DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME:	QUESO OVEJA CURADO CON TRUFA -SHEEP CHEESE WITH TRUFFLE				
CATEGORIA COMERCIAL / COMMERCIAL CATEGORY:	Queso de oveja con leche pasteurizada / Cheese made from pasteurized sheep's milk				
REFERENCIA/ REFERENCE:	10341	60101	60108	60103	6010
PRESENTACIONES / PRESENTATIONS :	150g	200g	454g	750g	3Kg
CURACIÓN / MATURED:	4-5 meses/ months				
CONSUMO PREFERENTE / SHELF LIFE:	10 meses/ months				
ORIGEN/ ORIGIN:	Leche/ Milk: España/ Spain; Trufa/ Truffle: Italia/ Italy				
PARTIDA ARANCELARIA/CUSTOMS CODE:	04069099				
CARACTERÍSTICAS / SPECIFIC INFORMATION					
DESCRIPCION / DESCRIPTION:	Queso de pasta prensada con ojos, inyectado con trufa, de maduración mínima de 120 días. / Pressed sheep cheese with eyes, with truffle infiltrations. 120 days of minimum maturation.				
INGREDIENTES / INGREDIENTS:	QUESO de oveja 97% [LECHE pasteurizada de oveja, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico, conservador: lisozima (derivado de HUEVO), fermento láctico. Corteza: acetato de polivinilo y conservador: natamicina], pasta de trufa (3%)- [Champiñon (Agaricus Bisporus), aceite de maiz, trufa de verano (Tuber aestivum Vitt.) 15%, agua, aceite de girasol, aroma natural, sal, aromas, patata deshidratada, ajo.]/ SHEEP CHEESE 97% [pasteurized sheep's MILK, salt, rennet, stabilizer: calcium chloride, preservative: lysozyme (derived from EGG), lactic ferment, rind: polyvinyl acetate and preservative E-235], truffle paste 3% [Mushrooms (Agaricus bisporus), corn oil, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 15%, water, sunflower oil, natural aroma, salt, aromas, potato dehydrated, garlic.]				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS y NUTRICIONALES/ PHYSICAL AND CHEMICAL DATA-MICROBIOLOGICAL & NUTRITIONAL INFORMATION					
Características físico-químicas / Physical-chemical data		Características microbiológicas / Microbiological data		Información nutricional (por 100g) / Nutritional information (per 100g)	
Extracto seco/ Dry extract	55% min	Escherichia Coli	<1000 ufc/g	Valor Energético/ Energy (kJ/kcal)	1771 / 427
MG/ES	50% min	Staphylococcus coagulasa +	<1000 ufc/g	Grasas / Fats (g)	35.4
Aw	0,95	Listeria Monocytogenes	25g/ absent in 25g	De las cuales saturadas / of which Saturated (g)	24.7
pH	5,25 ± 0,15			Hidratos de Carbono/ Carbohydrates(g)	3.1
Humedad/Moisture	33.3 g/100g			De los cuales Azúcares /Of which Sugars(g)	<0.8
				Proteínas / Proteins (g)	24
				Sal/ Salt (g)	1,69
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLÉPTIC CHARACTERISTICS :					
ASPECTO/ ASPECT:	Corteza natural / Natural rind				
COLOR/ COLOUR:	Amarillo pálido con vetas negras de pasta de trufa./ Yellow ivory with marble color from truffle paste				
TEXTURA/TEXTURE:	Elasticidad baja y sensación mantecosa /Low elasticity and buttery sensation.				
AROMA/SMELL:	Característico a queso de oveja con el aroma a trufa / Characteristic to sheep's cheese with truffle aroma				
SABOR/ FLAVOUR:	Intenso / Intense				
INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN Y USO/ PREPATATION AND USE					

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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets/ 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 SO2/ 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 OGM y no necesitan ningún etiquetado específico. Spanish Cheese products are produced without OGM, 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 (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 OVEJA CON TRUFA - SHEEP CHEESE WITH TRUFFLE				
	Porcion/Portion	Porcion/Portion	Porcion/Portion	Porcion/Portion	Pieza/ Piece
Formato/ Format					
Referencia/ Reference	10341	60101	60108	60103	6010
Peso neto (g)/ Net weight (g)	150	200	454	750	3000
Largo/ Length (cm)	11,5	11,5		9,5	-
Ancho/ Width (cm)	7,5	9,5		9,5	-
Alto/ High (cm)	2,5	3	10,5	10,5	10,5
Diametro/ Diameter (cm)	-	-	-	-	18,5
Nº unidades por caja/ Units per box	14	12	10	8	2

EMBALAGE/PACKAGING

Peso neto caja (Kg)/ Box net weight (kg)	2100	2400	4540	6000	6000
Peso film / etiqueta /(g)/ Film / label/ (g)	84	72	50	40	45
Peso caja vacia (g)/ Carboard box weight (g)	130	130	306	236	236
Peso bruto caja (Kg)/ Gross weight (kg)	2314	2602	4896	6276	6281
Largo caja (cm)/ Box length (cm)	30	30	39	41,8	41,8
Ancho caja (cm)/ Box width (cm)	14	14	26,5	21	21
Alto caja (cm)/ Box high (cm)	13,5	13,5	16	11	11

PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETS

Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	20	20	6	7	7
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	11	11	11	12	12
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ pallet	220	220	66	84	84
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	462	528	299,64	504	504
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	509,1	572,4	344,1	527,2	527,6
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	162,9	162,9	190,4	146,4	146,4

PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETS

Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	24	24	10	10	10
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	11	11	11	12	12
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ pallet	264	264	110	120	120
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	554,4	633,6	499,4	720	720
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	610,9	686,9	560,6	753,1	753,7
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	162,9	162,9	190,4	146,4	146,4

Codigos de barras producto/ Product barcode					
Producto/ Product	QUESO OVEJA CURADO CON TRUFA - SHEEP CHEESE WITH TRUFFLE				
Formato/ Format	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Pieza/ Piece
Referencia/ Reference	10341	60101	60108	60103	6010
Peso neto/Net weight(g)	150	200	0,454	750	3000
Marca/ Brand	La Leyenda				
EAN 13-producto/ product	8436025989761	8436025989792	8436025980560	8436025987125	8436025986104
EAN 14-caja/ box	18436025989768	18436025989799	18436025980567	18436025987122	18436025986101
EAN 13 variable (producto y caja/Product and box)	-	-	-	2560103pppppc	2560105pppppc
Marca/ Brand	DON ANDRÉS				
EAN 13-producto/ product	-	8436025986630	-	-	-
EAN 14-caja/ box	-	18436025986637	-	-	-
EAN 13 variable (producto y caja/Product and box)	-	-	-	-	2560104pppppc

Foto del producto/ Product Pictures

Queso entero/ Whole cheese



Cuña / Portion

