

FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL INFORMATION

PRODUCTO / PRODUCT					
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME:		Queso de oveja con pesto / Sheep cheese with pesto			
CATEGORIA COMERCIAL/ COMMERCIAL		Queso de oveja con leche pasteurizada / Cheese made from pasteurized sheep's milk			
REFERENCIA/ REFERENCE:		60172	60171	60173	6017
PRESENTACIONES / PRESENTATIONS :		150g	200g	750g	3Kg
CURACIÓN/ MATURED		4-5 meses/ months			
CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE:		8 meses / months			
PARTIDA ARANCELARIA/ CUSTOMS CODE:		04069099			
ORIGEN DE LA LECHE/ MILK ORIGIN		España/ Spain			
CARACTERÍSTICAS / SPECIFIC INFORMATION					
DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION:		Queso de pasta prensada inyectado con pesto, de maduración mínima de 120 días. Pressed sheep cheese with pesto infiltrations. 120 days of minimum maturation.			
INGREDIENTES / INGREDIENTS:		QUESO de oveja 96% [LECHE pasteurizada de oveja (origen España), sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos y conservador: lisozima (derivado de HUEVO). Corteza: acetato de polivinilo y conservador: natamicina], preparado de Pesto 4% (origen Italia) [aceite de oliva extra virgen italiano, albahaca Genovesa DOP, Parmigiano Reggiano DOP (LECHE), Pecorino Romano DOP (LECHE), PIÑONES, aceite de girasol, sal, ajo, antioxidante: ácido ascórbico]. Puede contener trazas de frutos secos. Sheep CHEESE 96% [pasteurized sheep's MILK (origin Spain), salt, firming agent: calcium chloride, rennet, lactic ferments, preservative: lysozyme (from EGG). Rind: Polyvinyl acetate and preservative: natamycin], pesto 4% (origin Italy) [Italian extra virgin olive oil, basilico Genovese PDO, Parmigiano Reggiano DPO (MILK), Pecorino Romano PDO (MILK), PINE NUTS, salt, garlic, sunflower oil, antioxidant: ascorbic acid]. May contain traces of nuts.			
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%	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g/ absence in 25g	Valor Energético/ Energy (kJ/kcal)	1860/449
Aw	0,9-0,95	Escherichia coli	<1000 ufc/g <1000 cfu/g	Grasas / Fats (g)	39
MG/ES	>45%	Staphylococcus coagulasa +	<1000 ufc/g <1000 cfu/g	De las cuales saturadas / of which Saturated (g)	27
pH	4,8-5,5			Hidratos de Carbono/ Carbohydrates(g)	1,5
Humedad/ Humidity	30%			De los cuales Azúcares /Of which Sugars(g)	<0,5
				Proteínas / Proteins (g)	23
				Sal/ Salt (g)	2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS :

ASPECTO/ ASPECT:	Queso de pasta prensada, con presencia de ojos / Pressed cheese with eyes
COLOR/ COLOUR:	Marfil /Ivory
TEXTURA/TEXTURE:	Textura suave/ soft texture
AROMA/SMELL:	Aroma característico a pesto / Characteristic pesto aroma
SABOR/ FLAVOUR:	Sabor de intensidad media-alta y retrogusto de perdurabilidad alta/ Taste of medium-high intensity and aftertaste of high durability

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 room temperature. Rind not edible

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 ALÉRGENOS / 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, includig 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 (piñones/ pine nuts)		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-OMG

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, al huevo y a los piñones. Puede contener trazas de frutos secos

No precisa tratamiento culinario previo. Tª óptima de consumo: 15-20°C.

Directed to the general public, except allergic to milk, egg and pine nuts. It may contain nuts traces

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



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

Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos,

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				
Queso de oveja con pesto / Sheep cheese with pesto				
Producto/ Product				
Formato/ Format	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Pieza/ Piece
Referencia/ Reference	60172	60171	60173	6017
Peso neto (g)/ Net weight (g)	150	200	750	3000
Largo/ Length	10	11,5	9,5	-
Ancho/ Width	7,5	9,5	9,5	-
Alto/ High	2,5	3	10,5	10,5
Diámetro/ Diameter	-	-	-	18,5
Nº unidades por caja/ Units per box	14	12	8	2

EMBALAGE/PACKAGING				
Peso neto caja (g)/ Box net weight (g)	2100	2400	6000	6000
Peso film y etiqueta (g)/ Film and label weight (g) (queso baby con base de madera/wood stand for baby cheese)*	84	72	40	45
Peso caja vacía (g)/ Carboard box weight (g)	130	130	236	236
Peso bruto caja (g)/ Gross weight (g)	2314	2602	6276	6281
Largo caja (cm)/ Box length	30	30	41,8	41,8
Ancho caja (cm)/ Box width	14	14	21	21
Alto caja (cm)/ Box high	13,5	13,5	11	11

PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETS				
Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	20	20	7	7
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	11	11	12	12
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet	220	220	84	84
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	462	528	504,0	504,0
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	509,08	572,44	527,2	527,6
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	162,9	162,9	146,4	146,4
PALETIZADO AMERICANO/ AMERICAN PALLETS				
Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	24	24	10	10
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	11	11	12	12
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet	264	264	120	120
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	554,4	633,6	720	720
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	610,896	686,9	753,12	753,72
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	162,9	162,9	146,4	146,4



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



Códigos de barras producto/ Product barcodes				
Producto/ Product	Queso de oveja con pesto / Sheep cheese with pesto			
Formato/ Format	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Pieza/ Piece
Referencia/ Referencie	60172	60171	60173	6017
Peso neto/Net weight(g)	150	200	750	3000
Marca/ Brand	LA LEYENDA			
EAN 13-fijo	8436025985152	8436025985114	8436025985909	8436025985183
EAN 14-fijo Caja/ box (14 unidades/units)	18436025985159	18436025985111	18436025985906	18436025985180
EAN 14-fijo Caja/ box (8 unidades/units)	28436025985156	-	-	-
EAN variable	-	-	25600173pppppc	2560170pppppc

Foto del producto/ Product Pictures

