

FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL INFORMATION

PRODUCTO / PRODUCT					
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME:	Queso de oveja con crema de castañas / Sheep cheese with chestnuts cream				
CATEGORIA COMERCIAL/ COMMERCIAL	Queso de oveja con leche pasteurizada / Cheese made from pasteurized sheep's milk				
REFERENCIA/ REFERENCE:	60182	60181			6018
PRESENTACIONES / PRESENTATIONS :	150g	200g			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 crema de castañas, de maduración mínima de 120 días. / Pressed sheep cheese with chestnut paste 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 CREMA DE CASTAÑAS 4% (origen Francia) [CASTAÑAS, azúcar, aceite de girasol, HARINA DE CASTAÑAS, MARRONS GLACÉS / CASTAÑAS CONFITADAS (CASTAÑAS, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de vainilla de Madagascar) jarabe de glucosa, agua, extracto de vainilla de Madagascar]. 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], CHESTNUT CREAM 4% (origin France) [CHESTNUTS, sugar, sunflower oil, CHESTNUT FLOUR, MARRONS GLACÉS / CANDIED CHESTNUTS (CHESTNUTS, sugar, glucose syrup, Madagascar vanilla extract), glucose syrup, water, Madagascar vanilla extract].				
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%			Valor Energético/ Energy (kJ/kcal)	1860/449
Aw	0,9-0,95	Escherichia coli	<1000 ufc/g <100 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	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g/ absence in 25g	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)	

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 / Characteristic
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

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 crema de castañas / Sheep cheese with chestnuts cream				
Producto/ Product				
Formato/ Format	Porción/ Portion	Porción/ Portion		Pieza/ Piece
Referencia/ Reference	60182	60181		6018
Peso neto (g)/ Net weight (g)	150	200		3000
Largo/ Length	10	11,5		-
Ancho/ Width	7,5	9,5		-
Alto/ High	2,5	3		10,5
Diámetro/ Diameter	-	-		18,5
Nº unidades por caja/ Units per box	14	12		2

EMBALAGE/PACKAGING				
Peso neto caja (g)/ Box net weight (g)	2100	2400		6000
Peso film y etiqueta (g)/ Film and label weight (g)	84	72		45
Peso caja vacía (g)/ Carboard box weight (g)	130	130		236
Peso bruto caja (g)/ Gross weight (g)	2314	2602		6281
Largo caja (cm)/ Box length	30	30		41,8
Ancho caja (cm)/ Box width	14	14		21
Alto caja (cm)/ Box high	13,5	13,5		11

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

Códigos de barras producto/ Product barcodes

Producto/ Product	Queso de oveja con crema de castañas / Sheep cheese with chestnuts cream			
Formato/ Format	Porción/ Portion	Porción/ Portion		Pieza/ Piece
Referencia/ Referencie	60182	60181		6018
Peso neto/Net weight(g)	150	200		3000
Marca/ Brand	LA LEYENDA			
EAN 13-fijo	8436025985558	8436025985541		8436025985534
EAN 14-fijo Caja/ box	18436025985555	18436025985548		18436025985531
EAN variable	-	-		2560180pppppc
EAN 128	-	-		-

Foto del producto/ Product Pictures

