

FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL INFORMATION

PRODUCTO / PRODUCT					
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME:	QUESO DE OVEJA CON OLIVAS/ SHEEP CHEESE WITH OLIVES				
CATEGORÍA COMERCIAL/ COMMERCIAL CATEGORY:	Queso de oveja con leche pasteurizada / Cheese made from pasteurized sheep's milk				
REFERENCIA/ REFERENCE:	60032	60031	6003		
PRESENTACIONES / PRESENTATIONS :	150g	200g	3kg		
CURACIÓN/ MATURED	4-5 meses/ months				
CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE:	10 meses / months				
ORIGEN/ ORIGIN:	Leche/ Milk: España/ Spain; Olivas/ Olives: España/ Spain				
PARTIDA ARANCELARIA/ CUSTOMS CODE:	04069099				

CARACTERÍSTICAS / SPECIFIC INFORMATION	
DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION:	Queso de pasta prensada con ojos, inyectado con aceitunas, de maduración mínima de 120 días. Pressed sheep cheese with eyes, with black olives infiltrations. 120 days of minimum maturation.
INGREDIENTES / INGREDIENTS:	Queso de oveja 95% [LECHE pasteurizada de oveja, sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos y conservador: lisozima (derivado de HUEVO). Corteza: acetato de polivinilo y conservador: natamicina], pasta de olivas 5% [olivas negras (4,7%), aceite de oliva virgen, tomillo, orégano, sal]/ Sheep CHEESE 95% [pasteurized sheep's MILK, salt, stabilizer: calcium chloride, rennet, lactic ferments and preservative: lysozyme (derived from EGG). Rind: polyvinyl acetate and preservative: natamycin], olives paste 5% [black olives (4,7%), virgin olive oil, thyme, oregano, salt].

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%	Salmonella spp	Ausencia en 25g/ absence in 25g	Valor Energético/ Energy (kJ/kcal)	1860/449
Aw	0,94-0,95	Escherichia coli	<1000 ufc/g	Grasas / Fats (g)	39
MG/ES	>45%	Staphylococcus coagulasa +	<1000 ufc/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)	2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS :	
ASPECTO/ ASPECT:	Queso de pasta prensada, con presencia de ojos y vetas negras del inyectado de olivas/ Pressed cheese with eyes, with black veins from olives
COLOR/ COLOUR:	Marfil /Ivory
TEXTURA/TEXTURE:	Textura suave/ soft texture
AROMA/SMELL:	Aroma característico a olivas negras / Characteristic black olives 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	Sí/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	
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes/ 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 OMG, 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.

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

Directed to the general public, except allergic to milk, egg

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

Información Logística/ Logistic information

UNIDAD DE VENTA/ UNIT

Producto/ Product	QUESO DE OVEJA CON OLIVAS/ SHEEP CHEESE WITH OLIVES			
Formato/ Format	Porción/ Portion	Porción/ Portion		Pieza/ Piece
Referencia/ Reference	60032	60031		6003
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/ palet	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 PALETS

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/ palet	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 OLIVAS/ SHEEP CHEESE WITH OLIVES			
Formato/ Format	Porción/ Portion	Porción/ Portion		Pieza/ Piece
Referencia/ Referenci	60032	60031		6003
Peso neto/Net	150	200		3000
Marca/ Brand				
EAN 13-producto / product	8436025982564			
EAN 14- Caja/ box (14 unidades/units)	18436025982561			
EAN variable (producto y caja/ product and box)				2560030pppppc
Marca/ Brand	LA LEYENDA			
EAN 13-producto / product	8436025980119	8436025988719		8436025988702
EAN 14- Caja/ box (14 unidades/units)	18436025980116	8436025988716		18436025988709
EAN variable (producto y caja/ product and box)				2560110pppppc

Foto del producto/ Product Pictures

Queso entero/ Whole cheese



Cuña / Portion

