

	FICHA TÉCNICA QUESO MEZCLA SEMICURADO “RABEL”	Fecha: 280921 Ed: 02
		Creado por: PMLA Aprobado por: FRL

Queso Mezcla Semicurado: queso de pasta prensada elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja, con un periodo de maduración mínimo de 35 días. Leche: País de ordeño: UE, país de transformación: España.
Ingredientes: leche pasteurizada de vaca (mín. 60%), cabra (mín. 5%), oveja (mín. 5%), sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico y fermentos lácticos. En corteza: E-235, E-202 (conservadores) / E-100, E-133, E-160b (colorantes).







Alérgenos: Leche.

Información para el consumidor: no consumir la corteza. Sin OGM. Producto no irradiado.

Condiciones de conservación y distribución: mantener refrigerado entre 4 y 10°C.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA		Exterior: corteza tratada, no comestible de color negro, con el lateral grabado en zig-zag (pleita) y caras impresas en espiga. Interior: pasta firme y compacta, de color blanco marfil y presenta ojos bien marcados y numerosos, desigualmente repartidos.
TEXTURA		Semidura, buena mantecosisidad y elasticidad.
AROMA		De tipo medio, con recuerdos lácticos a yogur y mantequilla.
SABOR		Equilibrado, destacando una agradable acidez, un toque dulce y un regusto a frutos secos.
MARIDAJE		Tinto joven, fresco y aromático. Tempranillo de cosecha o rosados afrutados. Cervezas ligeras tipo lager.
CONSUMO		Debe atemperarse durante el tiempo necesario hasta que alcance una temperatura próxima a los 18° C, que es la ideal para su consumo.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	
Extracto seco	>50%
Humedad	<50%
Grasa / Extracto seco	>45%
Proteína / Extracto seco	>25%
pH	<5,5

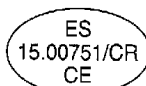
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa (+)</i>	<100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g	
Valor energético	1729 KJ / 414 Kcal
Grasas	35,6 g
Grasas saturadas	24 g
Hidratos de carbono	0,2 g
Azúcares	0,2 g
Proteínas	23,2 g
Sal	1,85 g

PRESENTACIONES	TIPO ENVASADO	VIDA ÚTIL	FORMATOS		
			DIMENSIONES	EAN 13	REFERENCIA
Quesos de 3,2 kg de peso aprox.	Vacío	12 meses	190 x 85 mm	8420197002458	503033
Mitades de queso de 1,6 kg de peso aprox.			110 x 80 mm	8420197004605	503015
Quesos de 1 kg de peso aprox.			90 x 85 mm	8420197006456	503010
Quesos de 500 g de peso aprox.			90 x 65 mm	8420197005015	503005
Cuartos (*)			90 x 85 mm	8420197003776	503044
Octavos (*)			90 x 85 mm	8420197003363	503008
Cuñas de 200 g			90 x 85 mm	8420197001253	503001
Cuñas de 150 g			90 x 85 mm	8420197008405	5030015
Cuñas de 200 g	Atm. Protectora	5 meses	90 x 85 mm	8420197001253	503001
Precortado 200 g			90 x 85 mm	8420197005336	50300199

(*)Formatos sólo disponibles bajo consulta previa por cantidad mínima o por tiempo de preparación

Quesos Rocinante, S.L.
 Ctra. Toledo, s/n Malagón (Ciudad Real) ESPAÑA
 Tel.: 926266410 / Fax: 926266413
www.rocinante.es / rocinante@rocinante.es





FICHA TÉCNICA
QUESO MEZCLA SEMICURADO
"RABEL"

Fecha: 280921
Ed: 02

Creado por: PMLA
Aprobado por: FRL

LOGÍSTICA

	Quesos de 3,2 kg	Quesos de 1 kg	Quesos de 500 g	Mitades 1,6 kg	Cuartos	Octavos
Peso embalaje (caja cartón)	250 g	360 g	360 g	250 g	250 g	250 g
Unidades por caja	2	6	8	4	8	16
Peso neto caja	6,4 kg	6 kg	4 kg	6,4 kg	6,4 kg	6,4 kg
Peso bruto caja	6,7 kg	6,36 kg	4,3 kg	6,7 kg	6,7 kg	6,7 kg
Dimensiones caja	450 x 225 x 125 mm	405 x 290 x 95 mm	405 x 290 x 95 mm	450 x 225 x 125 mm	450 x 225 x 125 mm	450 x 225 x 125 mm
Cajas por planta	10	8	8	10	10	10
Plantas por palet	12	13	13	12	12	12
Cajas por palet	120	104	104	120	120	120
Dimensiones EUR palet	1,20 x 0,80 x 1,60 m	1,20 x 0,80 x 1,40 m	1,20 x 0,80 x 1,40 m	1,2 x 0,8 x 1,6 m	1,2 x 0,8 x 1,6 m	1,2 x 0,8 x 1,6 m
Código barras caja (EAN 14)	28420197002452	68420197006458	88420197005011	48420197004601	88420197003772	88420197003369

LOGÍSTICA

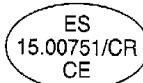
	Cuñas de 200 g	Cuñas de 150 g	Cuña 200 (atm. Modif.)	Precortado 200 g
Peso embalaje (caja cartón)	130 g	130 g	130 g	130 g
Unidades por caja	12	16	11	11
Peso neto caja	2,4 kg	2,4 kg	2,2 kg	2,2 kg
Peso bruto caja	2,6 kg	2,6 kg	2,4 kg	2,4 kg
Dimensiones caja	275 x 140 x 145 mm	275 x 140 x 145 mm	275 x 140 x 145 mm	275 x 140 x 145 mm
Cajas por planta	20	20	20	20
Plantas por palet	12	12	12	12
Cajas por palet	240	240	240	240
Dimensiones EUR palet	1,20 x 0,80 x 1,9 m	1,20 x 0,80 x 1,9 m	1,2 x 0,8 x 1,9 m	1,2 x 0,8 x 1,9 m
Código barras caja (EAN 14)	28420197001257	18420197008402	28420197001257	28420197005330

Quesos Rocinante, S.L.

Ctra. Toledo, s/n Malagón (Ciudad Real) ESPAÑA

Tel.: 926266410 / Fax: 926266413

www.rocinante.es / rocinante@rocinante.es



	FICHA TÉCNICA QUESO MEZCLA SEMICURADO "RABEL"	Fecha: 280921 Ed: 02
		Creado por: PMLA Aprobado por: FRL

Legislación

- R.D. 1113/2006: Normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006-
- Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) n o 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.
- Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) n o 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo
- Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.