



FICHA TÉCNICA
QUESO OVEJA 12 MESES
"RABEL"

Fecha: 300622
Ed: 01

Creado por: SRHM
Aprobado por: FRL

Queso de Oveja Gran Reserva: queso de pasta prensada elaborado a partir de leche de oveja pasteurizada, con un periodo de maduración mínimo de 365 días. Origen de la leche: España.

Ingredientes: leche pasteurizada de oveja, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico y fermentos lácticos.

En corteza: E-235 y E-150a (colorante).

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 de color marrón amarillento, con el lateral grabado en zig-zag (pleita) y caras impresas en espiga. Interior: firma y compacta, de color amarillo anaranjado y presenta ojos en pequeña cantidad y de tipo granular, desigualmente repartidos.
TEXTURA		Firme, poco elástica. Friabilidad y solubilidad alta. Granulosidad media, con posibilidad de presencia calcio cristalizado.
AROMA		Olor característico, a leche de oveja evolucionada, con recuerdos dulces (toffee) y frutos secos (avellanas). Tienen un olor animal intenso, pero en ningún caso desagradable.
SABOR		Acidez elegante al principio, entremezclado con un ligero dulzor a cereales malteados. Notas afrutadas y un regusto, al final, de frutos secos tostados con un punto picante muy sutil.
MARIDAJE		Se aconseja maridar con vinos tintos reserva de gran personalidad, como el propio queso, que proporcionan una unión feliz.
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	>55%
Humedad	<45%
Grasa / Extracto seco	>50%
Proteína / Extracto seco	>30%
pH	<5,5

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa (+)</i>	<100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	No presencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No presencia/25g

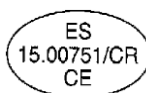
INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g	
Valor energético	1835 KJ / 439 Kcal
Grasas	36,7 g
Grasas saturadas	24,8 g
Hidratos de carbono	0,7 g
Azúcares	0,5 g
Proteínas	26,5 g
Sal	1,81 g


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 OVEJA 12 MESES "RABEL"	Fecha: 300622 Ed: 01
		Creado por: SRHM Aprobado por: FRL

PRESENTACIONES	TIPO ENVASADO	VIDA ÚTIL	FORMATOS		
			DIMENSIONES	CÓDIGO DE BARRAS (EAN 13)	REFERENCIA
Quesos de 3,2 kg de peso aproximado	Vacío	13 months	190 x 85 mm	8420197002304	207033

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

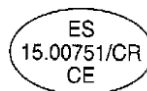
	Quesos de 3,2 kg
Peso embalaje (caja cartón)	250 g
Unidades por caja	2
Peso neto caja	6,4 kg
Peso bruto caja	6,7 kg
Dimensiones caja	450 x 225 x 125 mm
Cajas por planta	10
Plantas por palet	12
Cajas por palet	120
Dimensiones EUR palet	1,20 x 0,80 x 1,60 m
Código barras caja (EAN 14)	28420197002285


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 OVEJA 12 MESES "RABEL"	Fecha: 300622 Ed: 01
		Creado por: SRHM Aprobado por: FRL

Legislación

- R.D. 1113/2006: Normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- R. D. 818/2015, de 11 de septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006.
- Reglamento 510/2015 sobre la protección de indicaciones geográficas y denominaciones de origen; y Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego.
- 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.

