



FICHA TÉCNICA

QUESO DE OVEJA CON TRUFA NEGRA

"RABEL"

Fecha: 280921

Ed: 02

Creado por: PMLA

Aprobado por: FRL

Queso de Oveja curado con Trufa Negra: queso de pasta prensada elaborado a partir de leche de oveja pasteurizada, con un periodo de maduración mínimo de 105 días y con salsa de trufa negra inyectada. Origen de la leche: España.

Ingredientes: leche pasteurizada de oveja, salsa de trufa negra (1,5%) (Champiñón (*Agaricus bisporus*), aceite de maíz, agua, trufa de verano (*Tuber aestivum Vitt*) 1,5%, sal, aromas, *Boletus edulis* y relacionados, patata deshidratada, hierbas, extracto de *Tuber aestivum Vitt.*, aroma de trufa negra), sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico y fermentos lácticos. En corteza: salsa de trufa negra, E-235 (conservador). **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.



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>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g	
Valor energético	1685 kJ / 406 kcal
Grasas	33 g
Grasas saturadas	23,2 g
Hidratos de carbono	2,3 g
Azúcares	<0,1 g
Proteínas	25 g
Sal	1,9 g

FORMATOS				
PRESENTACIONES	TIPO ENVASADO	VIDA ÚTIL	DIMENSIONES	EAN 13
Quesos de 3,2 kg de peso aprox.	Vacío	6 meses	190 x 85 mm	8420197005916
Cuñas de 200 g			90 x 85 mm	8420197005886

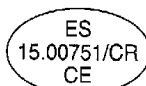
LOGÍSTICA		
	Quesos de 3,2 kg	Cuñas de 200 g
Peso embalaje (caja cartón)	250 g	130 g
Unidades por caja	2	12
Peso neto caja	6,4 kg	2,4 kg
Peso bruto caja	6,7 kg	2,6 kg
Dimensiones caja	450 x 225 x 125 mm	275 x 140 x 145 mm
Cajas por planta	10	20
Plantas por palet	12	12
Cajas por palet	120	240
Dimensiones EUR palet	1,20 x 0,80 x 1,60 m	1,20 x 0,80 x 1,9 m
Código barras caja (EAN 14)	28420197005910	28420197005880

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 DE OVEJA CON TRUFA NEGRA “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° 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° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) n° 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.