

19770

QUESO DE OVEJA VIEJO



Fecha de revisión:

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR: Seguridad de Calidad Lactalis Peñafiel
 FICHA TÉCNICA REVISADA POR: Dirección Calidad Quesos Lactalis Iberia

Portada/cover sheet

2/01/2019 (A)



INDUSTRIAS LÁCTEAS DE PEÑAFIEL S.L.U.
 C.I.F. B-227313907
 Avda. de la Paz, nº 4
 47300 PEÑAFIEL (Valladolid)
 Tel. 983 87 80 90 - Fax 983 87 81 01

Fdo. Lucía Arranz
 Responsable de Calidad

Version

Date

Description

DONNÉES GENERALES			
Planta y registro sanitario UE	Industrias Lácteas de Peñafiel, S.L.U. -Flor de Esgueva, ES-15.000094/VA CE	Packaging plant + EU identification mark	Industrias Lácteas de Peñafiel, S.L.U. -Flor de Esgueva, ES-15.000094/VA CE
Certificación (planta de envasado)	ISO22000	Acreditation (packaging plant)	ISO22000
Production plant if different to the packaging plant	Avda. de la Residencia nº4, 47300, peñafiel (Valladolid)-España	Production plant if different to the packaging plant	Avda. de la Residencia nº4, 47300, peñafiel (Valladolid)-España
PRODUCT		PRODUCT	
Descripción general	QUESO DE OVEJA VIEJO CON CORTEZA NATURAL. Queso madurado elaborado con leche cruda de oveja	General Description	OLD CHEESE OF SHEEP WITH NATURAL BARK. Matured cheese elaborated with raw milk of sheep
Denominación legal	Queso de oveja viejo	Legal denomination	Old cheese of sheep
Grupo código de producto	19770	Group product code	19770
Código local	19770	Local code	19770
Marca oficial de calidad	Flor de Esgueva	Official quality marks	Flor de Esgueva
Alegaciones	NA	Allegations	NA
Peso Neto	1,0 kg	Net contents	1,0 kg
Vida del producto (en días)	365 días	Total Shelf life (in days)	365 días
Vida del producto a la entrega (en días)	300 días	Remaining shelf life out of factory (in days)	300 días
Instrucciones de uso y conservación	2-6º C	Instructions for conservation	2-6º C
Instrucciones de preparación	Queso para cortar retirando la corteza.	Preparation instructions	Queso para cortar retirando la corteza.
Ingredientes presentes en el embalaje	<u>Leche</u> cruda de oveja, Sal, Conservador E-252, Cuajo de origen animal (cordero lechal), Estabilizante (Cloruro cálcico), Fermentos lácticos. Corteza no comestible: Conservador E-200, E-235. Colorantes E-171, E-172. Origen de la leche: España	Ingredients list on pack	Raw <u>milk</u> of sheep, Salt, Conservator E-252, Rennet, Stabilizer (Calcium chloride), Lactic ferments. Cheese crust (Conservative E-200, E-235, Colorants E-171, E-172). Origin of milk: Spain
Información dieta		Diet information	
Variaciones		Variant	
Classifications		Classifications	
Jerarquía de Producto	Queso de pasta prensada elaborado con de leche cruda de oveja	Product Hierarchy	Cheese of pressed pasta elaborated with of raw milk of sheep
Jerarquía de marca		Brand hierarchy	
Codigo aduana		Intrastat combined nomenclature (ICN) commodity code	
Process information		Process information	
Proceso simplificado	Recepción-Tratamiento térmico 30º- Llenado- Cuajado- Desuerado-Moldeado- Prensado-Desmoldeado-Salmuera- Madurado-Tratamiento Final- Envasado- Expedición	Simplified process	Milk receptio-Heat treatment 30º-Vat filling-renneting.whye remove-molding-pressing-unmolding-brine-ripening-rind plastic covering-packaging-shipment
Tratamiento térmico	NO	Heat treatment	NO
Otro tratamiento	NO	Other treatment	NO
Envasado en atmosfera protectora	NO	Packed under a modified atmosphere	NO

DONNÉES LOGISTIQUES			
UNIDAD DE CONSUMO		Consumer unit	
Código EAN	8410100057828	EAN Code	8410100057828
Descripción UC	Flor de Esgueva 1100 g	CU description	Flor de Esgueva 1100 g
Peso Neto (g)	1100	Net Weight (g)	1100
Peso Bruto (g)	1210	Gross Weight (g)	1210
Peso variable (sí/no)	SI	Random Weight (yes/no)	YES
Marca "e" en UC		"e" mark on CU	
Fecha de caducidad/Consumo preferente	DLUO	Best before / Use by date	DLUO
Formato fecha (en el pack)	DD / MM / AAAA	Date Format (on pack)	DD / MM / AAAA
Medidas externas* (mm)	130 x 80	External dimensions* (mm)	130 x 80
Piezas por unidad de consumo	1	Pieces per consumer unit	1
Identificación lote: localización	EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO	Batch identification : localisation	ON THE PRODUCT LABEL
Identificación lote: expresión	4 AA BBB CCC D X	Batch identification : expression	4 AA BBB CCC D X
Descripción del embalaje : (tipo y peso si disponible)	NA	Packaging description : (type and weight if available)	NA
BANDEJA EXPOSITORA		SHELF READY PACKAGING	
Bandeja expositora (Sí/No)	NO	Shelf ready packaging (Yes/No)	NO
Numero de bandejas expositoras en su interior (puede ser cero)	NA	Number of inner shelf-ready packs (may be zero)	NA
Numero de UC en cada bandeja expositora	NA	Number of consumer units in each shelf-ready pack	NA
Dimensiones de la bandeja expositora (cm)	NA	Dimensions of opened shelf ready pack (cm)	NA
CAJA o PACK		CASE or PACK	
Código DUN	08410100125565	GTIN	08410100125565
Unidad de consumo	1 CAJA	Consumer unit	1 BOX
Descripción del producto	QUESO DE OVEJA VIEJO	Product description	OLD CHEESE OF SHEEP
Número de UC por caja/pack	6 PIEZAS	Number CU per case/pack	6 PIECES
Medidas caja* (cm) ext	43,4 x 29,0 x 12	Case dimensions* (cm) ext	43,4 x 29,0 x 12
Peso Neto (kg)	6,600 kg	Net Weight (kg)	6,600 kg
Peso Bruto (kg)	7,26 kg	Gross Weight (kg)	7,26 kg
Peso variable (sí/no)	NO	Random Weight (yes/no)	NO
Temperatura de transporte y almacenaje	2-6°C	Storage and transport Temperature	2-6°C
Identificación lote: localización	EN LA ETIQUETA DE LA CAJA	Batch identification : localisation	ON THE BOX LABEL
Descripción del embalaje : (tipo y peso si disponible)	CAJA DE CARTÓN DE 6 PIEZAS DE 1100 g	Packaging description : (type and weight if available)	CARTON BOX WITH 6 PIECES OF 1100 g
PALLET		PALLET	
Numero de filas por paleta	10	Number of layers per pallet	10
Numero de cajas/packs por fila	6	Number of cartons/packs per layer	6
Numero de cajas por paleta	60	Number of cartons per pallet	60
Dimensiones* (cm) incluida paleta	12 x 8 x 13,4	Dimensions* (cm) pallet included	12 x 8 x 13,4
Peso Bruto (kg) paleta incluida	435,6 kg	Gross Weight (kg) pallet included	435,6 kg
Tipo de paleta de apoyo	Paleta de madera	Type of pallet support	Palette of wood
Dimensiones de la paleta de apoyo (cm)	80 x 120	Dimensions of pallet support (cm)	80 x 120
Apilamiento posible (Sí/No)	NO	Stacking possible y/n	NO
Si apilamiento número máximo de niveles	NA	Max number of stack levels	NA
Número de días de enfriamiento paleta completa	NA	Nb days cooling for complete pallets	NA
(*) Length x Width x Height - Diameter x Heigh		(*) Length x Width x Height - Diameter x Heigh	

DONNÉES TECHNIQUES					
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			
Forma	CILÍNDRICA	Shape		CYLINDRICAL	
Apariencia externa	Corteza exterior de color ocre intenso y uniforme.	Outer Appearance		Exterior aspect of color uniform quoit - ocher.	
Apariencia interna	Queso de color blanco crema marfil que cambia progresivamente hacia la corteza, con presencia de ojillos o grumitos bien repartidos a lo largo del corte.	Inner appearance		Cream-colored white ivory cheese that changes progressively towards the crust, with the presence of small eyes well distributed along the cut.	
Sabor	Sabor intenso y perdurable. Conserva un frescor en pasta que le hace característico al igual que su punto de sal.	Taste		Intense and lasting flavor. It retains a freshness in pasta that makes it characteristic as well as its point of salt.	
Olor	Olor a leche de oveja limpio y de carácter franco, con notas perfumadas a espliego y frutos secos.	Smell		Olor a leche de oveja limpio y de carácter franco, con notas perfumadas a espliego y frutos secos.	
Textura	Textura en boca harinosa y de facil asimilación al paladar.	Texture		Texture in floury mouth and easy assimilation to the palate.	
PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	Average value	Tolerance ±	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	Valeur Moyenne	Tolerance ±
Humedad	29,5	4,0	Humidity	29,5	4,0
Extracto seco	70,5	4,0	Dry Matter	70,5	4,0
Grasa	39,0	3,0	Fat	39,0	3,0
Grasa en extracto seco	55,3	3,0	Fat in Dry Matter	55,3	3,0
Humedad en queso desgrasado (HQD)	48,3	3,0	Moisture content in non-fat cheese (M/NFC)	48,3	3,0
Proteínas	24,0	3,0	Proteins	24,0	3,0
NaCl (sal)	2,1	0,5	NaCl (salt)	2,1	0,5
pH	5,1	0,5	pH	5,1	0,5
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Target	Reject	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Target	Reject
Colonias Totales	NA		SPC Standard Plate Count	NA	
Coliformes	NA		Coliforms	NA	
Levaduras	NA		Yeasts	NA	
Mohos	NA		Mould	NA	
Enterotoxinas de Staphylococcus			Enterotoxin of Staphylococcus		
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g, n=5 c=0	Presencia > 80ufc/g	Listeria monocytogenes	Absence en 25 g, n=5 c=0	Presence > 80ufc/g
Listeria spp	NA		Listeria spp	NA	
Enterobacterias	NA		Enterobacteriaceae	NA	
Escherichia coli	NA		Escherichia coli	NA	
Staphylococcus aureus / coag+	m=104 ufc/g M=105 ufc/g n=5 c=2	si Estafilococos coagulasa positivos > 10^5)	Staphylococcus aureus / coag+	m=104 ufc/g M=105 ufc/g n=5 c=2	si Estafilococos coagulasa positivos > 10^5)
Salmonella spp	Ausencia en 25 g, n=5 c=0	Presencia	Salmonella spp	Absence en 25 g, n=5 c=0	Presence
Clostridium perfringens	NA		Clostridium perfringens	NA	
Pseudomonas spp	NA		Pseudomonas spp	NA	
Patogeno	Ausencia	Presencia	Pathogène	Absence	Presence
L. bulgaricus & S. thermophilus	NA		L. bulgaricus & S. thermophilus	NA	
Bifidobacterium	NA		Bifidobacterium	NA	

DONNÉES NUTRITIONNELLES							
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		NUTRITIONAL INFORMATION	Average values per 100g Valeurs moyennes pour 100g	Tolerance ±	Robustness indicator	Allegations	
Valor energético (kJ)		Energy (kJ)	1901				
Valor energético (kcal)		Energy (kcal)	461				
Grasa (g)		Fat (g)	39				
ácidos grasos saturados (g)		saturates (g)	29				
Hidratos de Carbono (g)		Carbohydrates (g)	0,5				
de los cuales Azúcares (g)		Sugars (g)	0,5				
Proteínas (g)		Protein (g)	24				
Sal (g) (Na*2,5)		Salt (g)	2,1				
			1 2 3 4 5	Dato bibliográfico Dato calculado Dato analítico (1 analysis) Media analítica (n analysis) Media seguimiento		Bibliographic data Calculated data Analytical data (1 analysis) Average analytical (x analysis) Monitored average	
	Notes						
	Valroes: Indicador de Robustez	Values: Robustness Indicator					

[illegible]