

<b>EL GRAN CARDENAL, S.A.</b>	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL		
	<b>QUESO DE MEZCLA MADURADO</b>		
<b>EPF-09</b>	Revisión: 31	Fecha: 03/03/2020	Página 1 de 7

ELABORADO:	APROBADO:

Nº Copia:



<b>MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR</b>
<p>1. Actualización en Ingredientes.</p>

<b>EL GRAN CARDENAL, S.A.</b>	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL		
	<b>QUESO DE MEZCLA MADURADO</b>		
<b>EPF-09</b>	Revisión: 31	Fecha: 03/03/2020	Página 2 de 7

## **1.- DENOMINACION DEL PRODUCTO**

QUESO DE MEZCLA MADURADO

## **2.- INGREDIENTES**

Leche pasteurizada de oveja 60% (+/- 5%), vaca 40% (+/- 5%), sal (1%±0,5), fermento (0,15%), cuajo (0,12%) y cloruro cálcico (0.07%).

- Recubrimiento en corteza: Conservador: E-235. Colorantes: E-150a y E-160b.
- Recubrimiento en corteza natural (formato barra y queso Tierno): Conservador E-235.
- Recubrimiento en corteza (Mini): Conservador: E-235. Colorantes: E-150a y E-160b.

Corteza no comestible

Origen de la leche: España

(La mayor o menor cantidad de los ingredientes depende de la estacionalidad productiva de cada especie)

## **3.- FORMATOS Y PRESENTACIONES**

Queso con forma cilíndrica y corteza lisa, fabricado en distintos formatos o tamaños.

Pesos aproximados de los formatos:

- Pieza entera (≈ 3,2 Kg.), Media Pieza (≈1,6 Kg), cuartos de pieza (≈800g)
- Formato Barra (≈ 3 Kg).
- Formato Mini (≈ 1 Kg).
- Cuñas peso fijo 250 g.
- Cuña 200g
- Cuñas peso variable (1/8).
- Cuña peso fijo 250g Recién Cortado.

Según su maduración el producto se comercializa como:

- Tierno: mínimo 7 días
- Semicurado: mínimo 35 días
- Curado: mínimo 105 días
- Viejo: mínimo 180 días

Marcas con que se comercializa:

**EL GRAN CARDENAL**

EL GRAN CARDENAL, S.A.	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL		
	QUESO DE MEZCLA MADURADO		
EPF-09	Revisión: 31	Fecha: 03/03/2020	Página 3 de 7

#### **4.- CARACTERÍSTICAS: parámetro, característica y su descripción, valores y método de determinación**

Características físico-Químicas	pH E.S. M.G. aw	Min: 5.10 Min: 55% min: 30% < 0.95	pH-metro Método rápido Gerber. PE-Q293
Características microbiológicas:	Enterobacterias Listeria monocytogenes Staphylococcus coagulasa+ E. coli Salmonella spp	m=10 ; M=100 n=5 c=2 Ausencia en 25 g. n=5 c=0 m=10 ; M=100 n=5 c=2 m=10 ; M=1000 n=5 c=2 Ausencia en 25 g n=5 c=0	UNE ISO 21528 UNE ISO 11290 UNE ISO 6888 UNE ISO 16649 UNE ISO 6579
Características organolépticas	Aspecto Olor Textura Sabor	Amarillento con pocos ojos pero grandes. Aromático. Con intenso aroma a la familia láctea. Mantecoso, no se desmiga. Según tiempo de maduración más o menos intenso, pero siempre con carácter.	

M, m: ufc/mL

#### **5.- INFORMACION NUTRICIONAL (por 100g de producto)**

Valor energético: 1573kJ / 376Kcal	Fibra alimentaria: < 0,5g
Grasas: 31,28g	Proteínas: 23,07g
de las cuales:	Sal: 1.6g
saturadas: 20,53g	Calcio: 830 mg
Hidratos de Carbono: 1,4g	Fósforo: 480 mg
de los cuales:	
azúcares: 1,4g	

Los valores nutricionales podrán presentar variaciones por ser un producto elaborado con materias primas naturales.

#### **6.- RELACION DE SUSTANCIAS ALERGENAS**

Leche de vaca y oveja (incluida la lactosa natural de la misma).

#### **7.- RECUBRIMIENTO, ENVASE Y EMBALAJE**

##### **RECUBRIMIENTO**

- Recubrimiento en corteza (barras y Tierno): Cubierta plástica alimentaria con antimoho color blanco.
- Recubrimiento en corteza (Minis): cubierta plástica alimentaria con antimoho color marrón.
- Recubrimiento en corteza (Resto formatos): cubierta plástica alimentaria con antimoho color gris

<b>EL GRAN CARDENAL, S.A.</b>	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL		
	<b>QUESO DE MEZCLA MADURADO</b>		
<b>EPF-09</b>	Revisión: 31	Fecha: 03/03/2020	Página 4 de 7

**ENVASE Y EMBALAJE**

- Piezas Entera: Sin envasar o envasada al vacío y embaladas en caja de cartón de 2 unidades.
- Formato Barra: Envasado al vacío y embaladas en cajas de cartón de 2 unidades.
- Formato Media pieza: Envasado al vacío y embaladas en cajas de cartón de 4 unidades.
- Formato Cuartos de pieza: Envasado al vacío y embaladas en cajas de cartón de 8 unidades.
- Formato cuña 250g: Envasado al vacío y embaladas en caja de cartón para 12 unidades.
- Formato cuña peso variable: Envasado al vacío y embaladas en cajas de cartón de 8 unidades.
- Formato cuña 250g Recién Cortado: Envasada en atmosfera protectora y envasadas en cajas de cartón de 12 unidades.

**8.- CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

**CONDICIONES DE TRANSPORTE:**

- Se mantendrá temperatura entre 3-8°C

**ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:**

- Pieza entera, Media Pieza, cuartos de pieza, Mini, formato barra, y formato cuña peso variable: Conservar en lugar fresco y seco.
- Formato cuñas peso fijo, cuñas 250g recién cortado y cuñas 200g: Conservar refrigerado.

**9.- PERIODO DE CADUCIDAD.**

- N° Lote: Fecha del día y mes de fabricación: DDMM
- Fecha de consumo preferente/caducidad está impresa en la etiqueta.
- Pieza Entera: 365 días desde fecha de expedición.
- Formato Barra: 240 días desde fecha de expedición.
- Media pieza y cuartos de pieza: 180 días desde fecha de expedición.
- Formato Mini: 300días desde fecha de envasado.
- Formato cuña: 300 días desde fecha de envasado.
- Formato cuña recién cortado: 120 días desde fecha de envasado.

**10.- USO ESPERADO**

El cuajo y los fermentos usados en la elaboración de nuestros productos disponen de certificado Kosher.

El Queso Madurado es un alimento muy completo, que concentra todas las cualidades nutritivas de la leche. En el queso madurado también están presentes vitaminas tan importantes como la A, la D y la E, fundamentales en procesos metabólicos, como el crecimiento, la conservación de tejidos y la absorción de calcio.

Por su composición, se recomienda su consumo en todas las edades, excepto para intolerantes a la lactosa y alérgicos a la proteína de la leche.

<b>EL GRAN CARDENAL, S.A.</b>	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL		
	<b>QUESO DE MEZCLA MADURADO</b>		
<b>EPF-09</b>	Revisión: 31	Fecha: 03/03/2020	Página 5 de 7

Es apto para celíacos ya que no contiene gluten.

Por su contenido proteico es interesante para niños en edad de crecimiento así como en la etapa de la tercera edad. Por su contenido en calcio es interesante para todos los grupos poblacionales, si bien los niños y las mujeres pueden encontrar un aliado en el queso curado para alcanzar el consumo diario recomendado de este elemento. Durante la etapa de crecimiento, por su alto contenido en calcio. El queso es un alimento con mejor digestibilidad que la leche.

### **11.- LEGISLACION APLICABLE**

Reglamento (UE) 852/2004 de 29 de abril  
 Reglamento (UE) 853/2004 de 29 de abril  
 Real Decreto 1113/2006 de 29 de Septiembre  
 Reglamento (UE) 2073/2005, R (UE) 1441/2007  
 Reglamento (CE) 1169/2011  
 Reglamento (CE) 1333/2008  
 Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre

### **12.- PRESENTACIONES DE DISTINTOS FORMATOS**



QUESO TIERNO MEZCLA 3 kgs.



QUESO SEMICURADO MEZCLA 3 kgs.



QUESO CURADO MEZCLA 3 kgs.



QUESO VIEJO MEZCLA 3 kgs.

<b>EL GRAN CARDENAL, S.A.</b>	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL		
	<b>QUESO DE MEZCLA MADURADO</b>		
<b>EPF-09</b>	Revisión: 31	Fecha: 03/03/2020	Página 6 de 7



CUÑA QUESO TIERNO MEZCLA



CUÑA QUESO SEMICURADO MEZCLA



CUÑA QUESO CURADO MEZCLA



CUÑA QUESO VIEJO MEZCLA



½ PIEZA QUESO TIERNO



½ PIEZA QUESO SEMICURADO



½ PIEZA QUESO CURADO



½ PIEZA QUESO VIEJO

<b>EL GRAN CARDENAL, S.A.</b>	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL  <b>QUESO DE MEZCLA MADURADO</b>		
<b>EPF-09</b>	Revisión: 31	Fecha: 03/03/2020	Página 7 de 7



QUESO SEMICURADO MEZCLA 1 kg.



QUESO SEMICURADO BARRA 3 kgs.



CUÑA SEMICURADO 250 gr.  
RECIÉN CORTADO



CUÑA CURADO 250 gr.  
RECIÉN CORTADO



CUÑA VIEJO 250 gr.  
RECIÉN CORTA