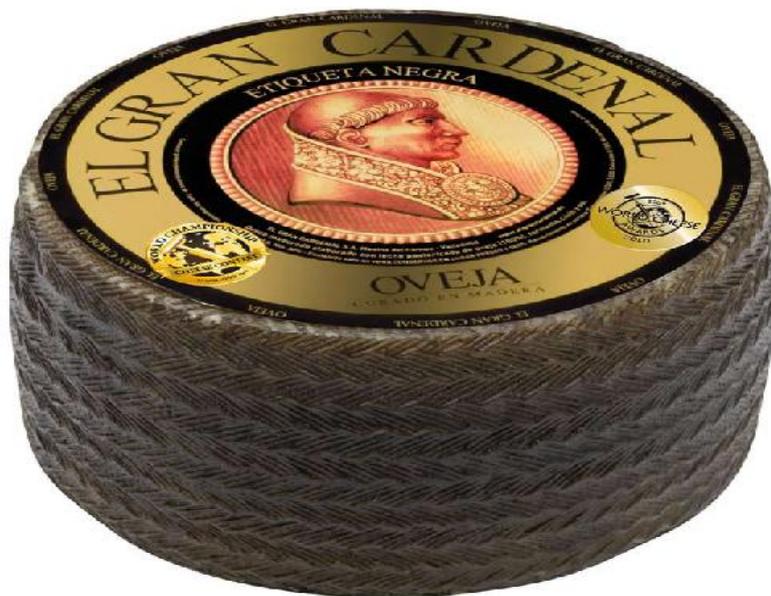


EL GRAN CARDENAL, S.A.	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL QUESO DE OVEJA MADURADO		
EPF-08	Revisión: 32	Fecha: 03/03/2020	Página 1 de 5

ELABORADO:	APROBADO:

Nº Copia:



MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
1. Actualización de Ingredientes

EL GRAN CARDENAL, S.A.	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL		
	QUESO DE OVEJA MADURADO		
EPF-08	Revisión: 32	Fecha: 03/03/2020	Página 2 de 5

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

QUESO DE OVEJA MADURADO

2.- INGREDIENTES

Leche pasteurizada de oveja, sal (1%±0,5), fermento (0,15%), cuajo (0.12%) y cloruro cálcico (0.07%),

Excepto para Queso de oveja con aceite de oliva virgen extra: Leche pasteurizada de oveja, aceite de oliva virgen extra (2.5%), 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 (minis): Conservador: E-235, Colorantes: E-150a y E-160b.
- Recubrimiento en corteza natural (Barras): conservador E-235.
- Recubrimiento en corteza natural (aceite de oliva): conservador E-235 y aceite de oliva virgen extra.
- Recubrimiento en corteza natural (manteca y romero): conservador E-235, manteca (antioxidantes E-330, E304/E-306) y romero.

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 estriada fabricado en los siguientes tipos:

Peso aproximado de los formatos:

- Pieza entera (≈ 3,2 Kg.), Media Pieza (≈1,6 Kg), cuarto de pieza (≈ 800g)
- Minis (≈1Kg),
- Barras (≈3.2Kg).
- Cuñas peso fijo 250 g,
- Cuñas peso variable (1/8)
- Cuñas 250g recién cortadas
- Cuñas 200g

Nos podemos encontrar distintas presentaciones debido a la diferencias en el recubrimiento de su corteza.

- **Queso de oveja:** Pieza entera, Media Pieza, cuartos de pieza, Cuñas peso fijo 250g, Cuña 200g, Cuñas peso variable, cuñas 250g recién cortadas.
- **Queso de oveja con Romero:** Pieza entera, Media Pieza, Cuñas peso fijo 250 g,
- **Queso de oveja con aceite de oliva virgen extra ecológico:** Media pieza, cuñas peso fijo 250g.

EL GRAN CARDENAL, S.A.	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL		
	QUESO DE OVEJA MADURADO		
EPF-08	Revisión: 32	Fecha: 03/03/2020	Página 3 de 5

Según maduración el producto se comercializa como:

- Semicurado: mínimo 35 días.
- Curado: mínimo 105 días.

Marcas con que se comercializa:

EL GRAN CARDENAL

4.- CARACTERÍSTICAS: parámetro o característica y su descripción, valores y métodos de determinación

Características Físico-Químicas	pH E.S. M.G. aw	Min: 5.10 min. 55% min. 30% < 0.95	pH-metro Método rápido infrarrojos 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	Cilíndrico, con estría que imita al cincho o liso (según formato). Al corte: color amarillento con pocos ojos pero grandes. Según tiempo de maduración más o menos intenso, pero siempre con carácter. Aromático, a la familia láctea, a diacetilo. Con intenso aroma a <u>Romero</u> en el caso de este tipo de presentación. En el caso de queso en <u>Aceite</u> se potencian sus cualidades aromáticas y de sabor. Mantecoso, no se desmiga (no friable). Según tiempo de maduración más o menos intenso, pero siempre con carácter.	

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

Valor energético: 1879Kj / 449Kcal	Fibra alimentaria: < 0,5g
Grasas: 37,72g	Proteínas: 25,8g
de las cuales:	Sal: 1.96g
saturadas: 24,92g	Calcio: 830 mg
Hidratos de Carbono: 1,4g	Fósforo: 540 mg
de los cuales:	
azúcares: 1,4g	

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

EL GRAN CARDENAL, S.A.	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL		
	QUESO DE OVEJA MADURADO		
EPF-08	Revisión: 32	Fecha: 03/03/2020	Página 4 de 5

6.- RELACION DE SUSTANCIAS ALERGENAS

Leche de oveja (incluida la lactosa presente de forma natural)

7.- RECUBRIMIENTO, ENVASE Y EMBALAJE

RECUBRIMIENTO

- Recubrimiento en corteza: Cubierta plástica alimentaria con antimoho color marrón
- Recubrimiento en corteza (Minis): cubierta plástica alimentaria con antimoho color marrón.
- Recubrimiento en corteza (Barras): cubierta plástica alimentaria con antimoho color blanco.
- Recubrimiento en corteza(aceite de oliva): Cubierta plástica alimentaria con antimoho color blanco y aceite de oliva virgen extra ecológico (todos los formatos)
- Recubrimiento en corteza(manteca y romero): Cubierta plástica alimentaria con antimoho color blanco, manteca y romero (todos los formatos)

ENVASE Y EMBALAJE

- Formato Pieza Entera: Sin envasar o envasado al vacío y embaladas en cajas de cartón de 2 unidades.
- Formato Barra: envasada 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 para el oveja y envasadas al vacío y embaladas en cajas de cartón de 2 unidades para el oveja con aceite y oveja con romero.
- Formato Cuartos de pieza: Envasado al vacío y embaladas en cajas de cartón de 8 unidades.
- Formato Mini: envasados al vacío y embalados en cajas de cartón de 12 unidades o en estuches de 1 unidad con 12 estuches por caja.
- Formato cuña peso fijo 250g: Envasada al vacío y embaladas en cajas de cartón de 12 unidades.
- Formato cuña peso variable: Envasado al vacío y embaladas en cajas de cartón de 8 unidades.
- Formato cuña 200g: Envasada al vacío y embaladas en cajas de cartón de 16 unidades.
- Formato cuñas recién cortadas peso fijo 250g: Envasadas en atmósfera protectora y embaladas en cajas de cartón de 12 unidades.

8.- CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

CONDICIONES DE TRANSPORTE:

- Se mantendrá temperatura entre 3-8°C

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

- Pieza entera, Media Pieza, Cuartos de pieza, Minis, Barras y formato cuña peso variable: Conservar en lugar fresco y seco.
- Formato cuñas 250g, cuñas 200g, cuñas 250g recién cortado: conservar refrigerado.

EL GRAN CARDENAL, S.A.	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL		
	QUESO DE OVEJA MADURADO		
EPF-08	Revisión: 32	Fecha: 03/03/2020	Página 5 de 5

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.
- Media pieza y cuartos de pieza: 180 días desde fecha de expedición.
- Formato Barras: 240 desde fecha de expedición.
- Formato cuña y Minis: 300 días desde fecha de envasado.
- Formato cuña recién cortado: 120 días desde fecha de envasado.

10.-USO ESPERADO

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, exceptuando a aquellas personas intolerantes a la lactosa y alérgicos a la proteína de la leche.

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.

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

11.- LEGISLACION APLICABLE

Real Decreto 852/2004 de 29 de abril

Real Decreto 853/2004 de 29 de abril

Real Decreto 1113/2006 de 29 de Septiembre

Real Decreto 2073/2005, R (UE) 1441/2007

Reglamento (CE) 1169/2011

Reglamento (CE) 1333/2008

Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre

EL GRAN CARDENAL, S.A.	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL QUESO DE OVEJA MADURADO		
EPF-08	Revisión: 32	Fecha: 03/03/2020	Página 6 de 5

12.- PRESENTACIONES DE DISTINTOS FORMATOS



QUESO DE OVEJA 3 kgs.



QUESO DE OVEJA ½ Pieza



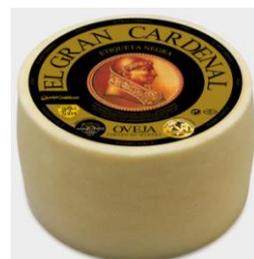
QUESO DE OVEJA CUÑA



QUESO DE OVEJA Cuña 200 gr.



QUESO DE OVEJA Cuña
RECIEN CORTADA



QUESO DE OVEJA 1 kg.



QUESO DE OVEJA Barra



QUESO DE OVEJA ½ Pieza con AOVE

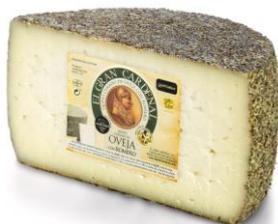


QUESO DE OVEJA CUÑA con AOVE

EL GRAN CARDENAL, S.A.	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL</p> <p style="text-align: center;">QUESO DE OVEJA MADURADO</p>		
EPF-08	Revisión: 32	Fecha: 03/03/2020	Página 7 de 5



**QUESO DE OVEJA 3 kg.
con ROMERO**



**QUESO DE OVEJA ½ Pieza
con ROMERO**



**QUESO DE OVEJA CUÑA
con ROMERO**