FICHA TÉCNICA QUESO ARZÚA ULLOA

Dirección: La Riba nº 6 - Pantiñobre 15819 - Arzúa
La Coruña, Galicia, España
Tel: 981 500 928 Fax: 881 108 002
Persona de contacto: Isabel Barral
Email: calidad@queixosbarral.com

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Denominación comercial: QUESO ARZÚA - ULLOA D.O.P.
Marca Comercial : PAZO DO VAL

El queso amparado por la D.O.P. Arzúa-Ulloa se elabora con leche de vaca, natural y entera, en nuestro caso pasteurizada, procedente de las razas rubia gallega, frisona, pardo-alpina y sus cruces. La zona de producción está limitada por las comarcas amparadas por la Denominación de Origen (Arzúa, Melide, A Ulloa y Chantada, además de otras limítrofes).

1.2. Formatos y Presentación

1,000 kg aprox. - Diámetro y Altura (mm): Según reglamento

Siempre con contraetiqueta numerada sobre la etiqueta comercial. La contraetiqueta garantiza al consumidor que el queso fue elaborado siguiendo las prácticas reflejadas en el Reglamento de la Denominación de Origen.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1.Organolépticas (nota de cata)

CORTEZA: Fina y elástica, de color entre amarillo pajizo y amarillo oscuro, brillante, limpia y lisa.
PASTA: De color uniforme, entre blanco marfil y amarillo pálido, de aspecto brillante, sin grietas, con pocos ojos, pequeños, angulosos o redondeados y con distribución irregular.
AROMA: Inicialmente a leche fresca y a yogur, apareciendo olor a mantequilla a medida que madura, junto con matices de vainilla, nata y nueces, de intensidad débil.
SABOR: Ligeramente salado, con un característico punto de acidez.
TEXTURA: Fina, poco o medianamente húmeda, poco firme y con elasticidad media. En la boca medianamente fina, fundente y soluble con gomosidad media.

3. COMPOSICIÓN

3.1. Ingredientes

Leche entera pasteurizada de vaca, sal, cuajo, cloruro cálcico y fermentos lácticos.

Recubrimiento en corteza: acetato de polivinilo (se recomienda no consumir la corteza), conservador: pimaricina (E-235)

3.2. Maduración

Mínimo 6 días

3.3. Declaración de Alérgenos y OGM

3.3.1 Alérgenos

	PRESENCIA (*)	INGREDIENTE
Cereales con gluten y productos derivados	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	LECHE
Frutos de cáscara y productos derivados	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
Anhídrico sulfuroso y sulfitos >10ppm	NO	

No contiene lisozima

3.3.2 OGM Y DECLARACIÓN LIBRE DE RADIACIÓN

La empresa declara que este producto no contiene ningún ingrediente suceptible de haber sido modificado genéticamente. Los ingredientes y el producto final no han sido tratados con radiación ultravioleta o ionizante.

4. DATOS ANALÍTICOS

4.1. Características físico-químicas

Grasa: Mínimo 45% sobre extracto seco
Proteína: Mínimo 35% sobre extracto seco
pH: Entre 5,0 y 5,5
Porcentaje de agua en la materia no grasa: Entre el 68% y el 73%

4.2. Características microbiológicas

	Tolerancia	
Coliformes totales		
E. coli	m=100, M=1.000	n=5, c=2
Salmonella spp.	ausencia 25g.	n=5, c=0
Listeria monocytogenes	ausencia 25g.	n=5, c=3
Staphylococcus coagulasa positivo	m=100, M=1.000	n=5, c=4
Mohos y levaduras		

5. POBLACIÓN DE DESTINO

Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número de cajas por capa	Especificado en ficha logística
Número de capas por palet:	Especificado en ficha logística
Número de cajas por palet:	Especificado en ficha logística
Altura palet total:	Especificado en ficha logística
Peso neto palet:	Especificado en ficha logística

Código EAN queso 1,000 kg aprox.: 8437002411138

6.2. Marcado de fechas y otros símbolos

Lote de producción: DDMMAAN
Fecha de consumo preferente: DD/MM/AA
Utilización del signo "e": NO

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASE

7.1. Cajas

Material:

Peso neto (g) de caja 6 unidades (para queso de 1,0 kg aprox.): 510 g

Dimensiones de caja 6 unidades (para queso 1,0 kg aprox.) [LxAxH]: 472X316X70

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. Tª de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener en refrigeración entre 3 y 10ºC

8.2 Condiciones en el hogar

Conservar a tempertura inferior a 10 ºc.

8.3. Vida útil

Tres meses a partir de la fecha de elaboración.

9. MODO DE PREPARACIÓN DEL PRODUCTO (Según etiquetado)

Producto listo para el consumo.

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

Valor energético	1494 kJ / 361 kcal
Grasas	32,20 g
de las cuales:	
Acidos Grasos Saturados	14,10 g
Hidratos de Carbono	0,10 g
de los cuales:	
Azúcares	0,10 g
Proteínas	17,70 g
Sal	1,70 g

11. LEGISLACIÓN APLICABLE

Las actualizaciones de la legislación y otra normativa de referencia, así como otros temas de actualidad relacionados con la seguridad alimentaria, se encuentran disponibles en la página web de AECOSAN (www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm).