

FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL INFORMATION

PRODUCTO / PRODUCT					
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME:	QUESO DE OVEJA CON AJO NEGRO/ SHEEP CHEESE WITH BLACK GARLIC				
CATEGORÍA COMERCIAL/ COMMERCIAL CATEGORY:	Queso de oveja con leche pasteurizada / Cheese made from pasteurized sheep's milk				
REFERENCIA/ REFERENCE:	60082	60081	60083	6008	
PRESENTACIONES / PRESENTATIONS :	150g	200g	750g	3kg	
CURACIÓN/ MATURED	4-5 meses/ months				
CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE:	10 meses/ months				
ORIGEN/ ORIGIN:	Leche/ Milk: España/ Spain; Ajo negro/ Black garlic: España/ Spain				
PARTIDA ARANCELARIA/ CUSTOMS CODE:	04069099				
CARACTERÍSTICAS / SPECIFIC INFORMATION					
DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION:	Queso de pasta prensada con ojos, inyectado con ajo negro, de maduración mínima de 120 días. / Pressed sheep cheese with eyes, with black garlic infiltrations. 120 days of minimum maturation.				
INGREDIENTES / INGREDIENTS:	Queso de oveja (97%) [LECHE pasteurizada de oveja, sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo,fermentos lácticos, conservador: lisozima (derivado de HUEVO). En corteza: acetato de polivinilo, consevador: natamicina], crema de ajo negro (3%) [ajo negro (2,4%), aceite de girasol]. Sheep cheese 97% [pasteurized sheep's MILK, salt, stabilizer: calcium chloride, rennet, lactic ferments and preservative: lysozyme (derived from EGG). Rind: polyvinyl acetate and preservative: natamycin], black garlic cream 3% [black garlic (2.4%), sunflower oil].				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS y NUTRICIONALES/ PHYSICAL AND CHEMICAL DATA- MICROBIOLOGICAL & NUTRITIONAL INFORMATION:					
Características físico-químicas / Physical-chemical data		Características microbiológicas / Microbiological data		Información nutricional (por 100g) / Nutritional information (per 100g)	
Extracto seco/ Dry extract	>55%	Staphylococcus coagulasa +	<1000 ufc/g	Valor Energético/ Energy (kJ/kcal)	1860/449
MG/ES	>50%	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g/ absence in 25g	Grasas / Fats (g)	39
pH	5,3 +/- 0,2	Escherichia coli	<1000 ufc/g	De las cuales saturadas / of which Saturated (g)	27
Aw	0,94%			Hidratos de Carbono/ Carbohydrates(g)	1,5
				De los cuales Azúcares /Of which Sugars(g)	0,5
				Proteínas / Proteins (g)	23
				Sal/ Salt (g)	2
* Datos facilitados por el proveedor, obtenidos de varios resultados analíticos. Pueden variar debido a la naturaleza del producto. / * Data provided by the supplier, obtained from the average of different results. They may vary due to the nature of the product.					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS :					
ASPECTO/ ASPECT:	Firme y compacta, puede presentar pequeños ojos, y con pasta de ajo negro/ Firm and compact, it can present small-medium size eyes, distributed throughout the cut with black garlic paste				
COLOR/ COLOUR:	Marfil con infiltraciones negras/ Ivory with black breaches				
TEXTURA/TEXTURE:	Suave/ Soft				
AROMA/SMELL:	Típico de queso de oveja/ Typical of sheep cheese				
SABOR/ FLAVOUR:	Leche de oveja fresca con un retrogusto suave en el que aparecen ligeros toques ácidos, salados y regaliz. Agradable sabor dulce al paladar con poca persistencia/ Fresh sheep's milk with a mild aftertaste in which appear slight acidic, salty and liquorice touches. Pleasant sweet taste to the palate with little persistence				
INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN Y USO/ PREPATATION AND USE					
Mantener 15 min a temperatura ambiente antes de su consumo. Corteza no comestible Before tasting, keep 15 min at ambient temperature. Do not eat rind					
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN/ DISTRIBUTION AND PRESERVING					
Transporte refrigerado. Mantener entre 2ºC/ 8ºC Transport refrigerated. Preserving: 2ºC/ 8ºC					

DECLARACIÓN DE ALERGENOS / ALLERGEN DECLARATION			
INGREDIENTES	Si/Yes	No/ No	Trazas/ Traces
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados./ Cereals containing gluten – wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains		x	
Crustáceos y productos a base de pescado/ Crustaceans and products thereof		x	
Huevos y productos a base de huevo/ Eggs and products thereof	x		
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof		x	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes/ Peanuts and products thereof		x	
Soja y productos a base de soja/ Soya and products thereof		x	
Leche y sus derivados (incluido lactosa)/Milk and products thereof, including lactose	x		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)/ Nuts – almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut		x	
Apio y productos derivados/ Celery and celeriac and products thereof		x	
Mostaza y productos derivados/ Mustard and products thereof		x	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesame and products thereof		x	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a los 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre)		x	
Altramuces y productos derivados a base de altramuces/ Lupin and products thereof		x	
Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusc and products thereof		x	
DECLARACIÓN DE NO-OGM / STATEMENT OF NON-OGM			

Los productos de Spanish Cheese se elaboran sin la participación de ingredientes genéticamente modificados. Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OMG y no necesitan ningún etiquetado específico. Spanish Cheese products are produced without OGM, therefore they are not included within European Law, related to OGM, and they do not need special labelling.

INFORMACIÓN CLIENTES / CONSUMER INFORMATION

Dirigida a todo el público en general, excepto alérgicos a la leche y al huevo. Retirar corteza previo consumo.

No precisa tratamiento culinario previo. Tª óptima de consumo: 15-20°C.

Directed to the general public, except allergic to milk and egg. Remove rind previous consumption.

Does not require previous culinary treatment. Optimum consumption temperature: 15-20°C.

NORMATIVA APLICABLE (Productos lácteos /Productos cárnicos)/ APPLICABLE REGULATIONS (Dairy products/ Meat products)

Reglamento (CE) Nº852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto

Reglamento (CE) Nº853/2004 sobre las normas específicas de higiene de productos de origen animal y sus modificaciones

Reglamento 365/2010 de la Comisión, por el que se modifica el Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en productos lácteos líquidos pasteurizados y a Listeria monocytogenes en la sal de cocina.

Reglamento (CE) Nº2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones

RD 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor

Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos,

RD 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

Real Decreto 1801/2008 de 3 de Noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones



SPANISH CHEESE, S.L
Pol. Ind. Romica, C/5 bis Parc 294
02008- ALBACETE (España)
Tel: +34 967 25 41 90 info@spanish-cheese.com





Información Logística/ Logistic information					
UNIDAD DE VENTA/ UNIT					
Producto/ Product	QUESO DE OVEJA CON AJO NEGRO/ SHEEP CHEESE WITH BLACK GARLIC				
Formato/ Format	Pieza/ Piece	Pieza/ Piece			
Referencia/ Reference	60082-1	60081	60083	6008	60082-2
Peso neto (g)/ Net weight (g)	150	200	750	3000	150
Largo/ Length	11,5	11,5	9,5	-	11,5
Ancho/ Width	9,5	9,5	9,5	-	9,5
Alto/ High	3	3	10,5	10,5	3
Diámetro/ Diameter	-	-	-	18,5	-
Nº unidades por caja/ Units per box	14	12	8	2	8
EMBALAGE/PACKAGING					
Peso neto caja (g)/ Box net weight (g)	2100	2400	6000	6000	1200
Peso film y etiqueta (g)/ Film and label weight (g)	70	60	40	45	40
Peso caja vacía (g)/ Carboard box weight (g)	160	160	236	236	90
Peso bruto caja (g)/ Gross weight (g)	2330	2620	6276	6281	1330
Largo caja (cm)/ Box length	30	30	41,8	41,8	18,3
Ancho caja (cm)/ Box width	14	14	21	21	14
Alto caja (cm)/ Box high	13,5	13,5	11	11	13,8
PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETS					
Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	20	20	7	7	30
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	11	11	12	12	11
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet	220	220	84	84	330
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	462	528	504	504	396
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	512,6	576,4	527,184	527,604	438,9
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	162,9	162,9	146,4	146,4	166,2
PALETIZADO AMERICANO/ AMERICAN PALLETS					
Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	24	24	10	10	40
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	11	11	12	12	11
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet	264	264	120	120	440
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	554,4	633,6	720	720	528
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	615,12	691,68	753,12	753,72	585,2
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	162,9	162,9	146,4	146,4	166,2



SPANISH CHEESE, S.L
Pol. Ind. Romica, C/5 bis Parc 294
02008- ALBACETE (España)
Tel: +34 967 25 41 90 info@spanish-cheese.com

ES
10.025234/AB
CE

ES
15.05448/AB
CE

ES
40.17083/AB
CE

Códigos de barras producto/ Product barcodes				
Producto/ Product	QUESO DE OVEJA CON AJO NEGRO/ SHEEP CHEESE WITH BLACK GARLIC			
Formato/ Format	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Pieza/ Piece
Referencia/ Referencie	60082	60081-1/ 60081-2	60083	6008
Peso neto/Net weight(g)	150	200	750	3000
Marca/ Brand	LA LEYENDA			
EAN 13- producto/ product	8436025981079	8436025987101	8436025987286	8436025987224
EAN 14- Caja/ box (14 unidades/ units)	18436025981076	18436025987108	18436025987283	18436025987221
EAN 14-Caja/ box (8 unidades/ units)		28436025987105		
EAN 13- variable (producto y caja/ product and box)	-	-	2560083pppppc	2506008pppppc
EAN 128- caja/ box	-	-	-	(01) 58436025987229 (17)AAMMDD(3103) PPPPPP(10)LLLLLLL

Foto del producto/ Product Pictures

Queso entero/ Whole cheese



Cuña / Portion

