

FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL INFORMATION

PRODUCTO / PRODUCT

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME:	QUESO DE OVEJA CURADO CON PURÉ DE PIMIENTO D'ESPELETTE / MATURED SHEEP CHEESE WITH PIMENT D' ESPELETTE PUREE
CATEGORÍA COMERCIAL/ COMMERCIAL CATEGORY:	Queso de oveja con leche pasteurizada / Cheese made from pasteurized sheep's milk
REFERENCIA/ REFERENCE:	60154CPZA
PRESENTACIONES / PRESENTATIONS :	390g Envasado al vacío/ Vacuum packed
CURACIÓN/ MATURED	30 días/ days
CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE:	8 meses/ months
PARTIDA ARANCELARIA/ CUSTOMS CODE:	04069099
ORIGEN DE LA LECHE/ MILK ORIGIN	España/ Spain

CARACTERÍSTICAS / SPECIFIC INFORMATION

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION:	Queso de pasta prensada inyectado con pimiento d' espelette de maduración mínima de 30 días. / Pressed sheep cheese with espelette pepper infiltrations. 30 days of minimum maturation
INGREDIENTES / INGREDIENTS:	<p>QUESO de oveja 97% [LECHE pasteurizada de oveja (origen España), sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos y conservador: lisozima (derivado de HUEVO). Corteza: acetato de polivinilo], puré de pimiento d'Espelette 3% (origen Francia) [pimiento d'Espelette 2,2%, vinagre, aceite de girasol, agua y sal].</p> <p>Sheep CHEESE 97% [pasteurized sheep's MILK (origin Spain), salt, stabilizer: calcium chloride, rennet, lactic ferments and preservative: lysozyme (derived from EGG). Rind: polyvinyl acetate], Espelette pepper paste 3% (origin France) [crushed Espelette pepper (2,2%), vinegar, sunflower oil, water, salt].</p>

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% mín <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g/ absence in 25g Valor Energético/ Energy (kj/kcal) 1860/449
MG/ES	45% mín <i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25g/ absence in 25g Grasas / Fats (g) 39
pH	<5,6 <i>Escherichia coli</i>	<1000 ufc/g De las cuales saturadas / of which Saturated (g) 27
	<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	<1000 ufc/g 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 piment d'Espelette/ Firm and compact, it can present small-medium size eyes, distributed throughout the cut with piment d'Espelette paste
COLOR/ COLOUR:	Amarillo pálido con vetas rojas de piment d'Espelette./ Yellow ivory with red colour from piment d'Espelette paste
TEXTURA/TEXTURE:	Elasticidad baja y sensación mantecosa /Low elasticity and buttery sensation.
AROMA/SMELL:	Aromas a tomate y pimiento rojo, característicos del piment d'Espelette/ Tomato and red pper, characteristic of piment d'Espelette
SABOR/ FLAVOUR:	Ligeramente picante, característico del piment d'Espelette/ Slightly pungent, characteristic of piment d'Espelette

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 2-8°C
Refrigerated transport. Preserving: 2-8°C

DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS / 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 OMG, 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) N°852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto
- Reglamento (CE) N°853/2004 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) N°2073/2005 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) N° 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
- Resolución de 27 de enero de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la modificación de la Denominación de Origen Protegida "Queso Manchego"
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Pliego condiciones Indicación Geográfica Protegida del jamón serrano

Información Logística/ Logistic information

UNIDAD DE VENTA/ UNIT				
Producto/ Product	QUESO DE OVEJA CURADO CON PURÉ DE PIMIENTO D'ESPELETTE / MATURED SHEEP CHEESE WITH PIMENT D' ESPELETTE PUREE			
Formato/ Format	Pieza/ Piece			
Referencia/ Reference	60154CPZA			
Peso neto (g)/ Net weight (g)	390			
Largo/ Length	-			
Ancho/ Width	-			
Alto/ High	6			
Diámetro/ Diameter	9,3			
Nº unidades por caja/ Units per box	8			

EMBALAJE/PACKAGING

Peso neto caja (g)/ Box net weight (g)	3120			
Peso film, etiqueta, bandeja de madera (g)/ Film, label, wood tray weight (g)	168			
Peso caja vacía (g)/ Carboard box weight (g)	155			
Peso bruto caja (g)/ Gross weight (g)	3443			
Largo caja (cm)/ Box length	30,8			
Ancho caja (cm)/ Box width	23,3			
Alto caja (cm)/ Box high	12,5			

PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETS

Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	12			
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	10			
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet	120			
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	374,4			
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	413,2			
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	139,4			

PALETIZADO AMERICANO/ AMERICAN PALETS

Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	15			
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	10			
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet	150			
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	468			
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	516,5			
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	139,4			

Códigos de barras producto/ Product barcodes					
Producto/ Product	QUESO DE OVEJA CURADO CON PURÉ DE PIMIENTO D'ESPELETTE / MATURED SHEEP CHEESE WITH PIMENT D' ESPELETTE PUREE				
Formato/ Format	Pieza/ Piece				
Referencia/ Referencie	60154CPZA				
Peso neto/Net weight(g)	390				
Marca/ Brand	LA LEYENDA				
EAN 13-fijo	8436025986388				
EAN 14-fijo Caja/ box	18436025986385				
EAN variable	-				

Foto del producto/ Product Pictures

