

FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL INFORMATION

PRODUCTO / PRODUCT	
DENOMINACION DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME:	QUESO DE OVEJA CON TRUFA - SHEEP CHEESE WITH TRUFFLE
CATEGORIA COMERCIAL / COMMERCIAL CATEGORY:	Queso de oveja con leche pasteurizada / Cheese made from pasteurized sheep's milk
REFERENCIA/ REFERENCE:	60390CPZA
PRESENTACIONES / PRESENTATIONS :	390g
CURACIÓN / MATURED- min	30 días/ days
CONSUMO PREFERENTE / SHELF LIFE	8 meses/months
ORIGEN DE LA LECHE/ MILK ORIGIN:	España/ Spain
PARTIDA ARANCELARIA/CUSTOMS CODE:	04069099

CARACTERÍSTICAS / SPECIFIC INFORMATION	
DESCRIPCION / DESCRIPTION:	Queso de pasta prensada inyectado con trufa, de maduración mínima de 30 días. / Pressed sheep cheese with truffle infiltrations. 30 days of minimum maturation
INGREDIENTES / INGREDIENTS:	QUESO de oveja 97% [LECHE pasteurizada de oveja (origen: España), sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico, conservador: lisozima (derivado de HUEVO), fermento láctico. Corteza: acetato de polivinilo y conservador: natamicina], pasta de trufa (3%)-[Champiñon (Agaricus Bisporus), aceite de maíz, trufa de verano (Tuber aestivum Vitt.) 0,42% (origen: Italia), agua, aceite de girasol, aroma natural, sal, aromas, patata deshidratada, ajo, extracto acuoso de trufa de verano (Tuber aestivum Vitt.)]/ Sheep CHEESE 97% [pasteurized sheep's MILK (origin Spain), salt, rennet, stabilizer: calcium chloride, preservative: lysozyme (derived from EGG), lactic ferment, rind: polyvinyl acetate and preservative: natamycin], truffle paste 3% (origin Italy) [Mushrooms (Agaricus bisporus), corn oil, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 0.42%, water, sunflower oil, natural aroma, salt, aromas, potato dehydrated, garlic, aqueous extract of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.)]

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS y NUTRICIONALES/ PHYSICAL AND CHEMICAL DATA- MICROBIOLOGICAL & NUTRITIONAL INFORMATION

Características físico-químicas / chemical data	Physical-	Características microbiológicas / Microbiological data	Información nutricional (por 100g) /Nutritional information (per 100g)
Extracto seco/ Dry extract	55% min	Escherichia Coli	Valor Energético/ Energy (kJ/kcal) 1771 / 427
MG/ES	50% min	Staphylococcus coagulasa +	Grasas / Fats (g) 35.4
Aw	0,95	Listeria Monocytogenes	De las cuales saturadas / of which Saturated (g) 24.7
pH	5,25 ± 0,15	Salmonella spp	Hidratos de Carbono/ Carbohydrates(g) 3.1
Humedad/Humidity	33.3 g/100g		De los cuales Azúcares /Of which Sugars(g) <0.8
			Proteínas / Proteins (g) 24
			Sal/ Salt (g) 1,69

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS :

ASPECTO/ ASPECT:	Corteza natural / Natural rind
COLOR/ COLOUR:	Amarillo pálido con vetas negras de pasta de trufa./ Yellow ivory with marble color from truffle paste
TEXTURA/TEXTURE:	Elasticidad baja y sensación mantecosa /Low elasticity and buttery sensation.
AROMA/SMELL:	Característico a queso de oveja con el aroma a trufa / Characteristic to sheep's cheese with truffle aroma
SABOR/ FLAVOUR:	Intenso / Intense

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°C/ 8°C
Transport refrigerated. Preserving: 2°C/ 8°C

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN DECLARATION

INGREDIENTES	Sí/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	
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes/ 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

Tª óptima de consumo 15-20°C

No precisa tratamiento culinario previo

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

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

NORMATIVA APPLICABLE / APPLICABLE REGULATIONS

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 (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

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

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»

Información Logística/ Logistic information

UNIDAD DE VENTA/ UNIT

Producto/ Product	QUESO DE OVEJA CON TRUFA - SHEEP CHEESE WITH TRUFFLE			
Formato/ Format			Baby	
Referencia/ Reference			60390CPZA	
Peso neto (g)/ Net weight (g)			390	
Largo/ Length (cm)			-	
Ancho/ Width (cm)			-	
Alto/ High (cm)			6	
Diametro/ Diameter (cm)			9,3	
Nº unidades por caja/ Units per box			8	

EMBALAJE/PACKAGING

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

PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETS

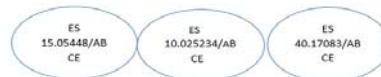
Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer			12	
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet			10	
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet			120	
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)			374,4	
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)			413,2	
Alto palet (cm)- Heigh of pallet			139,4	

PALETIZADO AMERICANO/ AMERICAN PALLETS

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	



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



Códigos de barras producto/ Product barcode

Producto/ Product	QUESO DE OVEJA CON TRUFA - SHEEP CHEESE WITH TRUFFLE				
Formato/ Format	Pieza /Piece				
Referencia/ Reference			60390CPZA		
Peso neto/Net weight(g)			390		
Marca/ Brand	LA LEYENDA				
EAN 13			8436025986692		
EAN 14			18436025986699		

Foto del producto/ Product Pictures

