



FICHA TÉCNICA

FABRICANTE: Artesanos Queseros Manchegos
PI Manzanares, C/1, Parcelas 8-11, 13200 Manzanares (Ciudad Real)

R.G.S. 15.06990/CR

Denominación del producto:		Q. MEZCLA HORECA CURADO MARRÓN 3,5Kg MANGLA 2u/c	
Código producto:	M146	Peso:	3
Denominación de venta del producto:		Queso madurado de vaca, cabra y oveja	
Descripción del producto:		Queso madurado de pasta prensada no cocida, elaborado con leche pasteurizada y una maduración variable	

1. PRODUCTO:

1.1 PROCEDENCIA Y FABRICANTE

Elaborado por Artesanos Queseros Manchegos. Dispone de un sistema implantado de Aseguramiento de la Calidad basado en el HACCP, con el que garantiza sus productos elaborados.

1.2 INGREDIENTES: Leche pasteurizada de vaca (75% máx), oveja (5% mín) y cabra (mín 5%), cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos, sal y lisozima (derivado del huevo). **CORTEZA NO COMESTIBLE:** contiene conservantes (E-202, E-203 y E-235)

1.3 CONSUMO PREFERENTE: 12 meses desde la fecha de envasado

1.4 NORMATIVA APLICABLE

- 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 (CE) N°2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones.
- RD 640/2006 de 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias.
- RD 1334/99, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- RD 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- RD 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y sus modificaciones.
- Real Decreto 262/2011, de 28 de febrero, por el que se aprueba la norma de composición y características específicas para el queso «Ibérico»

2. CARACTERÍSTICAS

2.1 INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios por 100g de producto	
Valor energético (Kcal/Kj)	414/1715
Proteínas(%)	26,9
Hidratos de carbono totales(%)	<1
Azúcares (%)	<0,5
Almidón (%)	<0,5
Grasas(%)	34,0
Ac. Grasos saturados(g/100g)	22,83
Sodio (g/100g)	0,70

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Extracto Seco% (ES)	55% mínimo
%MG/ES	45% mínimo
pH	4,8-5,8

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Escherichia coli</i>	≤1.000 ufc/gr
Rto. Estafilococos coag. +	≤1.000 ufc/gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25 gr

2.4 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Aroma y sabor característico, pasta firme y compacta, con ojos pequeños desigualmente repartidos. Color marrón

3. USO ESPERADO

CRITERIOS DE CONSUMO: 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

4. CONSERVACION

Manténgase refrigerado

5. DECLARACION DE ALÉRGENOS

INGREDIENTE	Presencia	
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		NO
Crustáceos y productos a base de pescado.		NO
Huevos y productos a base de huevo.	SÍ	
Pescado y productos a base de pescado.		NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO
Soja y productos a base de soja.		NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SÍ	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, 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
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		NO
Altramuces y productos a base de altramuces		NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO

6. CONTENIDO OGM

Los productos de Artesanos Queseros Manchegos se elaboran sin la participación de ingredientes 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.

22-11-2013



FICHA LOGÍSTICA

FABRICANTE: Artesanos Queseros Manchegos
Pl Manzanares, C/1, Parcelas 8-11, 13200 Manzanares (Ciudad Real)

R.G.S. 15.06990/CR

CÓDIGO DE PRODUCTO

M146

DESCRIPCIÓN

Q. MEZCLA HORECA CURADO MARRÓN 3,5Kg MANGLA 2u/c

UNIDAD DE VENTA

EAN 13	8437012776326
Peso Neto (Kg)	3
Largo (cm)	-
Ancho (cm)	19
Alto (cm)	10,5
Nº Unidades caja	2 unidades /caja

EMBALAJE

DUN 14	98437012776329
Peso Neto caja (Kg)	6
Peso Bruto caja (Kg)	6,28
Largo caja (cm)	40,7
Ancho caja (cm)	20,5
Alto caja (cm)	11,2

PALETIZADO EUROPEO (80X120)

Nº cajas/ capa	10
Nº capas/ palet	8
Nº cajas /palet	80
Peso Neto palet (Kg)	480
Peso Bruto palet (Kg)	525,4
Alto palet (cm)	92