

PIGLETS S.L.
FICHA TÉCNICA Y LOGÍCA DEL PRODUCTO



DATOS DEL PRODUCTO:

Nombre: QUESO VIEJO 100% OVEJA

Marca comercial: VIRIATO

INGREDIENTES: Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, Conservadores (E-252 y E-1105 (Huevo)) cuajo animal, sal. Corteza no comestible, tratada en superficie con E235 y E200.

MATERIA PRIMA: Queso elaborado con **LECHE** cruda de oveja.

CARACTERÍSTICAS: Sabor fuerte y mantecoso.

TABLA DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores medios en 100g:

TABLA DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
Valores medios en 100g:		Queso de leche cruda:	
Valor energético	1886J/455kcal	Salmonella: Ausencia en 25g	
Valor energético	38,6g	Staphylococcus Coagulasa < 10 ufc/g	
de las cuales grasas saturadas	28,0g	Listeria monocytogenes: Ausencia en 25g	
Hidratos de carbono	1,6g	Especificaciones físico-químicas:	
de los cuales azúcares	<0,50g	Humedad	< 40%
Proteínas	25,30g	E.S.	> 45 %
Sal	1,74g	M.G.E.S.	> 55 %

ALERGENOS: Leche y huevo.

CONSERVACIÓN: Consérvese refrigerado.

LEGISLACIÓN : Incluyendo las modificaciones posteriores a su publicación.

RD 1334/1999, RD 142/2002, RD 640/2006, RD 1113/2006, RD 1801/2008, RE 178/2002, RE 852/2004, RE 853/2004, RE 2073/2005, RE 1924/2006, RE 1881/2006, RE 1333/2008, RE 1169/2011.

LOGÍSTICA DEL PRODUCTO:

UNIDAD	Envasado	Retractilado/Al vacío/Sin vacío	
	Peso	Variable	
CAJA	Uds/caja	2-4 piezas enteras	Medidas caja 2 piezas (LxAnxAI): 45,6 x 21,7 x 12,6
	Uds/caja	4 piezas a 1/2	Medidas caja 4 piezas (LxAnxAI): 44,7 x 43,5 x 13
	Uds/caja	8 piezas a 1/4	
	Uds/caja	24 piezas a 1/8	
PALET	Cajas/palet EUR	40 (4 Pzas)-100(2 Pzas)	Periodo de curación: Entre 6 y 9 meses.
	Cajas/capa	4 (4 Pzas)-10(2 Pzas)	Vida útil:
	Capas/palet EUR	11 (4 Pzas)-10(2 Pzas)	365 días.

FORMATO:

Su corteza es aceitada en tono oro y de forma cilíndrica. Corteza no comestible.

Se presenta en piezas enteras de 3kg aproximadamente.

A petición del cliente se puede enviar en piezas a 1/2, 1/4 o 1/8 envasadas al vacío.

DESTINO:

Dirigido a la población general. Abstenerse personas con intolerancia a la lactosa y alergia al huevo y/o a la leche.

FABRICADO POR: **Piglets S.L.**