

# FICHA TÉCNICA QUESO PEÑOCEO



<b>Nombre del producto</b>	<b>Queso Peñoceo</b>
<b>Nº R.S.A</b>	<b>1500914/O</b>
<b>Fecha</b>	<b>Rev. 22/06/2020</b>

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

<b>Zona de elaboración</b>	La Peral, Illas /Asturias	
<b>Tipo de leche</b>	Leche pasteurizada de cabra	
<b>Origen de la leche</b>	España	
<b>Origen ingredientes</b>	Cuajo	Austria
	Fermentos	Francia/ Dinamarca
	Penicillium	Francia
	Cloruro cálcico	España
	Sal	España
<b>Tipo de queso</b>	Azul graso	
<b>Pasta</b>	Densa y compacta, color pajizo	
<b>Forma habitual</b>	Cilíndrica	
<b>Maduración</b>	Mínimo 30 días	
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Refrigeración 4 – 6°C	
<b>Presentación</b>	Envuelto en papel de aluminio alimentario	
<b>Formato</b>	Unidades 0.800 ± 0.100 kg	
	Unidades 2.200 ± 0.400 kg	
	Unidades 7.000 ± 0.400 kg	
<b>Vida útil</b>	12 meses a partir de la fecha de envasado	
<b>Distribución</b>	Vehículos isotermos	

## COMPOSICIÓN DEL QUESO PEÑOCEO

<b>Composición cualitativa</b>	<b>Leche</b> pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo de origen animal, estabilizante: cloruro cálcico, sal y <i>Penicillium Roqueforti</i> .	
<b>Composición cuantitativa / kg producto</b>	Leche de cabra	97.96%
	Cuajo	0.016%
	Fermentos lácticos	0.004%
	Penicillium Roqueforti	<0.001%
	Cloruro cálcico	0.0166%
	Sal	2%

## ESPECIFICACIONES

<b>Microbiológicas</b>	<i>Salmonella</i> Ausencia en 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia en 25 g <i>Enterobacterias lactosa</i> + <100 ufc/g <i>Escherichia coli</i> <100 ufc/g
<b>Físico-químicas</b>	pH 5.60-7 MG-E.S 50-60% Humedad 37-45 m/m

## VALORES NUTRICIONALES

<b>Información nutricional / 100 g de producto</b>	Valor energético	1537.0 kJ/ 371.3 kcal
	Grasas	32.8g
	De las cuales saturadas	27.6g
	Hidratos de carbono	<0.5g
	De los cuales azúcares	<0.5g
	Proteínas	20.3g
	Sal	2.1g

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	Lo contiene	Se manipula en la planta de producción	Lo declara en la etiqueta	Fuente
Gluten	NO	NO	NO	ANÁLISIS
Crustáceos	NO	NO	NO	APPCC
Moluscos	NO	NO	NO	APPCC
Pescado	NO	NO	NO	APPCC
Huevos	NO	NO	NO	APPCC
Cacahuetes	NO	NO	NO	APPCC
Frutos secos de cáscara	NO	NO	NO	APPCC
Soja	NO	NO	NO	APPCC
<b>Leche/Lactosa</b>	<b>SÍ</b>	<b>SÍ</b>	<b>SÍ</b>	APPCC
Apio	NO	NO	NO	APPCC
Mostaza	NO	NO	NO	APPCC
Sésamo	NO	NO	NO	APPCC
Altramuz	NO	NO	NO	APPCC
Dióxido de azufre (>10 ppm en producto finalizado)	NO	NO	NO	APPCC

Producto libre de OMG	SÍ
Alimento apto para Celíacos	SÍ
Alimento apto para Ovo Lacto Vegetarianos	SÍ
Alimento apto para Intolerantes a la lactosa	NO
Alimento apto para Ovo Vegetarianos	NO
Alimento apto para dieta Kosher	NO
Alimento apto para Veganos	NO
Alimento apto para dieta Halal	NO
Alimento apto para Vegetarianos	NO
Contiene alcohol (<0.5 % en producto finalizado)	NO

## INFORMACIÓN ADICIONAL

- No contiene OGM, ni compuestos provenientes de OGM.
- No ha sufrido ionización, ni contiene ingredientes que la hayan sufrido.

## DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO	PESO NETO (kg aprox)	PESO BRUTO (kg aprox)	EAN 14	Uds. caja/ Peso neto caja (kg)	Ancho x largo x altura (cm)	EAN 128	CAJAS/PALET	BASE	CAPAS	Peso neto palet aprox.(kg)
<b>Grandón</b>	7.5	7.715	8437003108228	1 / 0.25 kg	32 x 32 x 12	98437003108221	42/ PALET EUROPEO	6	7	320

FORMATO	PESO NETO (kg aprox)	PESO BRUTO (kg aprox)	EAN 14	Uds. caja/ Peso neto caja (kg)	Ancho x largo x altura (cm)	EAN 128	CAJAS/PALET	BASE	CAPAS	Peso neto palet aprox (kg)
<b>Grande</b>	2.2	2.21	8437003109201	2/ 0.24 kg	24x38x12	98437003109204	70/ PALET EUROPEO	10	7	332
				4/ 0.5 kg	39x39x11	98437003109204	42/ PALET EUROPEO	6	7	446

FORMATO	PESO NETO (kg aprox)	PESO BRUTO (kg aprox)	EAN 14	Uds. Caja / Peso neto caja (kg)	Ancho x largo x altura (cm)	EAN 128	CAJAS/PALET	BASE	CAPAS	Peso neto palet aprox (kg)
<b>Pequeño</b>	0.8	0.805	8437003109218	6 / 0.24 kg	24x38x12	98437003109211	70/ PALET EUROPEO	10	7	340
				12/0.47 kg	35x49x11	98437003109211	28/ PALET EUROPEO	4	7	270