

FICHA TÉCNICA QUESO LA PERAL VACA



Fecha Revisión	18/06/2020
Nombre del producto	Queso La Peral
Nº R.S.A	1500914/O

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Zona elaboración	La Peral- Illas, Asturias	
Tipo de leche	Leche pasteurizada de vaca	
Origen de la leche	España	
Origen ingredientes	Cuajo	Austria
	Fermentos	Francia/Dinamarca
	Penicillium roqueforti	Francia
	Cloruro cálcico	España
	Sal	España
Tipo de queso	Azul graso	
Pasta	Densa y compacta, color pajizo	
Forma habitual	Cilíndrica	
Maduración	Mínimo 30 días	
Condiciones de almacenamiento	Refrigeración 4-6°C	
Presentación	Envuelto en papel de aluminio alimentario	
Formatos	Unidades de 0.400±0.100kg	
	Unidades de 0.800± 0.150kg	
	Unidades de 2.200±0.400 kg	
	Unidades de 7,000±0.400kg	
Vida útil	12 meses tras su envasado	
Distribución	Vehículos isoterms	

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Composición cualitativa	Leche pasterizada de vaca , fermentos lácticos, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo de origen animal, <i>Penicillium roqueforti</i> y sal.	
Composición cuantitativa / kg producto	Leche de vaca pasterizada	97.96%
	Cuajo	0.0166%
	Fermentos lácticos	0.004%
	Penicillium	0.0004166%
	Cloruro cálcico	0.0166%
	Sal	2%

ESPECIFICACIONES

Microbiológicas	<i>Salmonella</i> Ausencia en 25g <i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia en 25g Enterobacterias lactosa + <100 ufg/g <i>Escherichia coli</i> <100ufc/g
Físico-químicas	pH 5.20-5.90 M.G- E.S 40-56% Humedad 37-45% m/m

VALORES NUTRICIONALES

Información nutricional /100 g de producto	Valor energético	1377 kj/ 332 kcal
	Grasas	27.89g
	De las cuales saturadas	20.1g
	Hidratos de carbono	<0.5 g
	De los cuales azúcares	<.0.5g
	Proteínas	20.3g
	Sal	2.4%

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
Leche/ lactosa	SI	SI	SI	
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	SI
Alimento apto para celíacos	SI
Alimento apto para Ovo Lacto Vegetarianos	SI
Alimento apto para intolerantes a la lactosa	NO
Alimento apto para Ovovegetarianos	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 final)	NO

INFORMACIÓN ADICIONAL

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

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)
Grandón	7.5	7.715	8437003109010	1 / 0.25 kg	32 x 32 x 12	98437003109013	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)
Grande	2.2	2.21	8437003109256	2/ 0.24 kg	24x38x12	98437003109259	70/ PALET EUROPEO	10	7	320
				4/ 0.5 kg	39x39x11	98437003109259	42/ PALET EUROPEO	6	7	370

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)
Pequeño	0.8	0.805	8437003109027	6 / 0.24 kg	24x38x12	98437003109020	70/ PALET EUROPEO	10	7	340
				12/0.47 kg	35x49x11	98437003109020	28/ PALET EUROPEO	4	7	270
				3/0.11 kg	13x32x11	98437003109020	119/PALET EUROPEO	17	7	290
Mini	0.4	0.405	8437003109041	6/ 0.11kg	13x32x11	98437003109044	119/PALET EUROPEO	17	7	300
				12/0.24kg	24x32x12	98437003109044	70/PALET EUROPEO	10	7	340
				24/0.47kg	35x49x11	98437003109044	28/PALET EUROPEO	4	7	270