

PIGLETS S.L.  
FICHA TÉCNICA Y LOGÍCA DEL PRODUCTO



**DATOS DEL PRODUCTO:**

**Nombre:** QUESO GRAN RESERVA 100% OVEJA

**Marca comercial:** VIRIATO

**INGREDIENTES:** Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, Conservdor (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 recio, fuerte y un intenso aroma.

**TABLA DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios en 100g:

Valor energético	2086kJ/504kcal
Valor energético	43,60g
de las cuales grasas saturadas	30,40g
Hidratos de carbono	1,60g
de los cuales azúcares	<0,50g
Proteínas	26,20g
Sal	2,12g

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

Queso de leche cruda:

Salmonella: Ausencia en 25g	
Staphylococcus Coagulasa < 10 ufc/g	
Listeria monocytogenes: Ausencia en 25g	
Especificaciones físico-químicas:	
Humedad	< 40%
E.S.	> 45 %
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	<i>Medidas caja 2 piezas (LxAnxAI): 45,6 x 21,7 x 12,6</i>
	Uds/caja	4 piezas a 1/2	<i>Medidas caja 4 piezas (LxAnxAI): 44,7 x 43,5 x 13</i>
	Uds/caja	8 piezas a 1/4	
	Uds/caja	24 piezas a 1/8	
PALET	Cajas/palet EUR	40 (4 Pzas)-100(2 Pzas)	Superior a 12 meses.
	Cajas/capa	4 (4 Pzas)-10(2 Pzas)	
	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.**