

SEÑORIO DE LA MANCHA S.L.

SEÑORIO de LA MANCHA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO

QUESOS DE OVEJA A LA CERVEZA

PRODUCTO:

QUESO DE OVEJA A LA CERVEZA, MARCA "ELPICONERO",

DENOMINACIÓN:

QUESO DE OVEJA, FABRICADO CON LECHE FRESCA PURA DE OVEJA PASTEURIZADA.

INGREDIENTES:

Leche de oveja, cerveza, sal, fermentos lácticos, cuajo, cloruro cálcico y lisozima (derivada de huevo).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Calorico	420 kcal
	1750 Kj
Proteinas	23 g
Grasa Total	36,5 g
Saturadas	25,5 g
Trans	0 g
Colesterol	87,8 mg
Azucar	0,2 g
Sodio	0,56 g
Fibra	0 g

INDICACIONES OBLIGATORIAS

"MADURADO GRASO"  
"Origen de la Leche España"  
" Ext. Seco 55% min

ALERGENOS

Leche de Oveja  
Lisozima (Proviene del Huevo)

CONDICIONES DE CONSERVACION

Conservar a temperatura controlada en frio.  
Máxima temperatura 6° C

COMPOSICION POR 100 g DE PRODUCTO

Leche de Oveja	95,14 %
Cerveza	3,1 %
Cuajo	0,1 %
Fermento Lacteo	0,1 %
Lisozima	0,01 %
Cloruro cálcico	0,05 %
Sal	1,5 %

ANALISIS MICROBIOLOGICO

Staphylococcus Aureus	<100 c/g
E-coli	<1000 c/g
Salmonella	ausencia/ 25g
Listeria Monocytogenes	ausencia/ 25g

ANALISIS QUIMICO

Extracto seco	Min. 55
Grasa / E. Seco	Min 50
Proteina / E. Seco	Min. 30

VIDA UTIL

12 meses

DATOS SOBRE EL ENVASE

Bolsa de Polipropileno, de 10 gramos de capacidad

SISTEMA IDENTIFICACION DEL LOTE DE PRODUCCION.

Consiste en 5 numeros que identifican el dia que se fabrica el producto (del 1 al 365), la cuba en que se elaboro , y por ultimo el año cuando se produjo.

SEÑORIO de LA MANCHA

En Ciudad Real a 12 Mayo de 2015

Mr. David Gil  
Quality product Manager  
SEÑORIO DE LA MANCHA S.L.