

	FICHA TÉCNICA		QUESO OVEJA TIERNO
TIPO DE QUESO	QUESO TIERNO DE OVEJA (min. 7 días)		
MARCAS COMERCIALES	- Campo Real oveja tierno.		
DESCRIPCIÓN	TIPO: Pasta prensada COLOR: Marfil. ASPECTO: Ojos repartidos por toda la superficie.		
INGREDIENTES	Leche pasteurizada de oveja, Fermentos lácticos, Cuajo, Sal, Conservantes E252 y E509 y Agente de Recubrimiento (E203,E235)		
REGISTRO SANITARIO		ES - 15.00014/M – CE	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Sabor característico de oveja. Suave ,ligeramente láctico.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		- EST min 58 % - MG/EST: mín.45%	
LOTEADO		Clave alfanumérica: una letra (O) y seis dígitos * O XXXXXX. De forma impresa en la propia etiqueta o con una etiqueta externa pegada	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Según Reglamento CE 2073/2005		Listeria monocytogenes	Según Reglamento CE 2073/2005
		Staphylococcus coagulasa :	Según Reglamento CE 2073/2005
		E. coli:	Según Reglamento CE 2073/2005
PRESENTACION	FORMA: cilíndrica CORTEZA: . Color Natural, Envasado al vacío. PESO: Piezas enteras de 3,6 Kg aproximadamente. ENVASE: Cajas de cartón de 2 piezas (piezas 3,6 kg)		
DISTRIBUCIÓN	Camiones frigoríficos.		
USO ESPERADO	El producto es consumido por toda la población, incluida la población de alto riesgo (niños, ancianos, enfermos). Exceptuando la población alérgica a Proteína Láctea de vaca, Lactosa/azúcar láctea. Sin gluten .		
MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN		Refrigerado entre 2 y 8°C.	

