

DENOMINACIÓN: Queso graso madurado elaborado con leche pasteurizada de vaca.

CARACTERÍSTICAS ORGANOELÉCTICAS: Es un queso de pasta blanda, color amarillo, poca humedad, con un sabor salado, agradable, graso, con un corte limpio y funde bien.

INGREDIENTES: Leche pasteurizado de vaca, fermentos lácticos, cuajo, corrector de acidez (E509) y sal.

SISTEMA PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO (LOTE FABRICACIÓN): Se expresa en 5 caracteres: El 1º indica a cuba de fabricación, el 2º y 3º indican el número natural del mes, y el 4º y 5º indican el mes del año en curso.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: A temperatura de refrigeración.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 3 meses.

FORMATO Y PRESENTACIÓN:

Pieza de 800 grs.: Pintado o envasado al vacío. Cajas de 6 unds.

Pieza de 800 grs.: Envasado al vacío sin sal. Cajas de 6 unds.

Pieza de 1.500 grs.: Pintado. Cajas de 5 unds.

Pieza de 3.200 grs.: Pintado. Cajas de 2 unds.

Pieza de 800 grs.: Formato tetilla pintada. Cajas de 6 unds.

DESTINO: Consumo humano, excepto no tolerantes a la lactosa.

NORMATIVA LEGAL APLICABLE: Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión del 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DOCE 22/12/2005)

VALORES ENERXETICOS POR 100 GRs.:

Valor energético: 349,55 Kcal.

Grasas totales: 29,11 grs.

Grasas saturadas: 19,80 gr.s

Hidratos de carbono (lactosa): 0,05 grs.

Azucares: 0,05 grs.

Proteínas: 21,84 grs.

Sal: 1,03 grs.

Calcio: 1,03 grs.



DENOMINACIÓN: Queso graso madurado cremoso elaborado con leche pasteurizada de vaca.

CARACTERÍSTICAS ORGANOELÉCTICAS: Es un queso de pasta blanda, color amarillo, poca humedad, con un sabor salado, agradable, graso, con un corte limpio y funde bien.

INGREDIENTES: Leche pasteurizado de vaca, fermentos lácticos, cuajo, corrector de acidez (E509) y sal.

SISTEMA PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO (LOTE FABRICACIÓN): Se expresa en 5 caracteres: El 1º indica la cuba de fabricación, el 2º y 3º indican el número natural del mes, y el 4º y 5º indican el mes del año en curso.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: A temperatura de refrigeración.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 2 meses.

FORMATO Y PRESENTACIÓN:

Pieza de 800 grs. pintado: Cajas de 6 unds.

Piezas de 3.200 grs. pintado: Cajas de 2 unds.

DESTINO: Consumo humano, excepto no tolerantes a la lactosa.

NORMATIVA LEGAL APLICABLE: Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión del 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DOCE 22/12/2005)

VALORES ENERXETICOS POR 100 GRs.:

Valor energético: 309,07 Kcal.

Grasas totales: 25,67 grs.

Grasas saturadas: 17,30 grs.

Hidratos de carbono (lactosa): 0,39 grs.

Azúcares: 0,39 grs.

Proteínas: 19,12 grs.

Sal: 0,55 grs.

Calcio: 0,77 grs.



DENOMINACIÓN: **Queso barra** elaborado con leche pasteurizada de vaca.

CARACTERÍSTICAS ORGANOELÉCTICAS: Es un queso de pasta blanda, color amarillo con poca humedad, sabor salado, con buen corte y funde bien.

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, cuajo, corrector de acidez (E509) y sal.

SISTEMA PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO (LOTE FABRICACIÓN): Se expresa en 5 caracteres: El 1º indica la cuba de fabricación, el 2º y 3º indican el número natural del mes, y el 4º y 5º indican el mes del año en curso.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: A temperatura de refrigeración.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 4 meses.

FORMATO Y PRESENTACIÓN:

Piezas 3.500 grs.: Envasado al vacío en bolsa transparente. Cajas de 4 unds.

Piezas 2.500 grs.: Envasado o vacío en bolsa transparente. Cajas de 4 unds.

Piezas 1.000 grs.: Envasado o vacío en bolsa transparente. Cajas de 8 unds.

Tacos de 800 grs.: Envasado o vacío en bolsa transparente. Cajas de 16 unds.

DESTINO: Consumo humano, excepto no tolerantes a la lactosa.

NORMATIVA LEGAL APLICABLE: Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión del 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DOCE 22/12/2005)

VALORES ENERXETICOS POR 100 GRs.:

Valor energético: 349,55 Kcal.

Grasas totales: 29,11 grs.

Grasas saturadas: 19,80 gr.s

Hidratos de carbono (lactosa): 0,05 grs.

Azúcares: 0,05 grs.

Proteínas: 21,84 grs.

Sal: 1,03 grs.

Calcio: 1,03 grs.



DENOMINACIÓN: Queso fresco graso elaborado con leche pasteurizada de vaca.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLECTICAS: Es un queso de pasta blanda, color blanco, con mucha humedad, sabor dulzón muy agradable al paladar.

INGREDIENTES: Leche pasteurizado de vaca, sal, sorbato potásico y cuajo.

SISTEMA PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO (LOTE FABRICACIÓN): Se expresa en 5 caracteres: El 1º indica a cuba de fabricación, el 2º y 3º indican el número natural del mes, y el 4º y 5º indican el mes del año en curso.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: A temperatura de refrigeración.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 10-15 días.

FORMATO Y PRESENTACIÓN:

Tarrina de 2.000 grs.: Tarrina acanalada termosellada. Cajas de 4 unds.

Tarrina de 1.000 grs.: Tarrina con base para escurrido y tapa.

Tarrina de 500 grs.: Tarrina termosellada con tapa.

DESTINO: Consumo humano , excepto no tolerantes a lactosa.

NORMATIVA LEGAL APLICABLE: Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión del 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DOCE 22/12/2005)

VALORES ENERXETICOS POR 100 GRS.:

Valor energético: 201,45 Kcal.

Grasas totales: 15,85 grs.

Grasas saturadas: 10,85 gr.s

Hidratos de carbono (lactosa): 2,72 grs.

Azucares: 2,72 grs.

Proteinas: 21,84 grs.

Sal: 0,67 grs.

Calcio: 0,70 grs.



DENOMINACIÓN: Queso fresco tipo REQUEIXO elaborado con leche pasteurizada de vaca.

CARACTERÍSTICAS ORGANOELÉCTICAS: Es un queso de consistencia pastosa, de color blanco, con mucha humedad, semigraso, tiene un sabor con un punto de acidez, agradable al paladar.

INGREDIENTES: Leche pasteurizado de vaca, fermentos lácticos y conservador (E-202).

SISTEMA PARA IDENTIFICAR EL PRODUCTO (LOTE FABRICACIÓN): Se expresa en 5 caracteres: el 1º indica la cuba de fabricación, el 2º y 3º indican el número natural del mes, y el 4º y 5º indican el mes del año en curso.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: A temperatura de refrigeración.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 30 días.

FORMATO Y PRESENTACIÓN:

Tarrinas de 150 grs.: Tarrina en forma de copa, con tapa. Cajas de 26 unds.

Tarrinas de 250 grs.: Tarrina termosellada y con tapa. Cajas de 18 unds.

Tarrinas de 500 grs.: Tarrina termosellada y con tapa. Cajas de 9 unds.

Tarrinas de 1.500 grs.: Tarrina con tapa y con cierre inviolable. Cajas de 6 unds.

Cubo de 5.000 grs.: Cubo con cierre inviolable y asa de agarre.

DESTINO: Consumo humano, excepto no tolerantes a la lactosa.

NORMATIVA LEGAL APLICABLE: Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión del 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DOCE 22/12/2005)

VALORES ENERXÉTICOS POR 100 GRs.:

Valor energético: 113,15 Kcal.

Grasas totales: 8,23 grs.

Grasas saturadas: 5,58 gr.s

Hidratos de carbono (lactosa): 3,20 grs.

Azúcares: 3,20 grs.

Proteínas: 6,57 grs.

Sal: 0,04 grs.

Calcio: 0,15 grs.

