



FICHA TÉCNICA QUESO VIEJO J.M.

INDUSTRIAS LÁCTEAS MARTÍN FERNÁNDEZ S.L. CIF | B 78244399 RS: ES 150025312A CE
QUESO J.M. FABRICADO CON LECHE CRUDA DE OVEJA

INGREDIENTES

LECHE CRUDA DE OVEJA, CUAJO NATURAL DE OVINO, SAL, CULTIVOS LÁCTEOS, CONSERVANTE-252.
EL QUESO VIEJO Y AÑEJO SE RECUBREN DE UNA FINA CAPA DE ACEITE.
TODOS LOS INGREDIENTES SON DE PROVEEDORES AUTORIZADOS. NINGÚN PRODUCTO E INGREDIENTE
UTILIZADO EN LA ELABORACION HA SIDO IONIZADO NI OBTENIDO A PARTIR DE ORGANISMOS
MANIPULADOS GENETICAMENTE.
NO CONTIENE LISOZIMA, PUEDE SER CONSUMIDO POR ALÉRGICOS AL HUEVO Y CELÍACOS, TAMPOCO
CONTIENE GLUTEN AÑADIDO. TODA LA ANALITICA REALIZADA EN PRODUCTO Y SUPERFICIES POR
LABORATORIO HOMOLOGADO Y POR EL LILCYL PARA LA LECHE.
RCE 207312005; RCE 1 441 12007

VALOR NUTRICIONAL (POR 100G)

VALOR ENERGÉTICO	1728 KJ/417 KCAL
GRASAS	36 G
- DE LAS CUALES SATURADAS	24,03 G
HIDRATOS DE CARBONO	1,1 G
- DE LOS CUALES AZÚCARES.....	<0,5 G
PROTEÍNAS	22,2 G
SAL	1,9 G

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

ESTAPHILOCOCCUS COAGULASA + UFC LL25 G	AUSENCIA UNE EN ISO 6888 I
SALMONELLA UFC I 25 G	AUSENCIA UNE EN ISO 6579
LISTERIA MONOCYTOGENES. UFC 125 G	AUSENCIA UNE EN ISO 11290

MARCADO DE LOTE E IDENTIFICACION

EL LOTE IDENTIFICA: DIA /MES/AÑO DE FABRICACIÓN SOLO UN LOTE POR DIA CONSUMO
PREFERENTE SIEMPRE DE DOS AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACION.CUMPLIENDO LA
NORMATIVA DE VIDA UTIL. ELECTROMETRIA Y POTENCIOMETRIA, ACTIVIDAD DEL AGUA.

FORMATO

CILÍNDRICO, APROXIMADAMENTE DIÁMETRO 19 cm X ALTURA DE 13 cm

PESO APROXIMADO 3KGS

SU CURACION ES LENTA Y RIGUOSA. ES UN PROCESO NATURAL QUE DURA MÍNIMO 180 DÍAS.
EL QUESO J.M., PRESENTA, AL CORTE, OJOS DESIGUALMENTE REPARTIDOS. ES DE PASTA PENSADA Y
FIRME, CON BUENA DENSIDAD Y DE COLOR MARFIL.
SU FORMA ES CILINDRICA Y SU PESO APROXIMADO ES DE 3 KGS.
SU SABOR ES FUERTE, A LECHE DE OVEJA, CON SUS Matices CARACTERÍSTICOS DE TEMPORADA, Y
PRESENTA UN SALADO Y ACIDEZ EN SU PUNTO JUSTO.
SU CORTEZA ES DURA, CON ÍMPRESIONES DE TABLA EN LAS CARAS Y EN LOS LATERALES DEL CINCHO
DE ESPARTO. SU COLOR VARÍA DE AMARILLENTO A PARDO OSCURO.
EL QUESO VIEJO SE CUBRE CON UNA FINA CAPA DE ACEITE.