FICHA TÉCNICA	FT-013	Queso de oveja leche cruda curado	Quesos lavega

DEFINICIÓN LEGAL	NOMBRE COMERCIAL	Revisado
Queso de oveja curado, elaborado con leche cruda	Queso de oveja leche cruda curado	17/07/2026

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja, con una curación mínima de 105 días.

INGREDIENTES

Leche cruda de oveja, cuajo natural, fermentos lácticos y sal .

Corteza no comestible: contiene conservadores (E-235 y E-202) y puede contener colorantes (E-172).

ORIGEN DE LA LECHE

Castilla y León, España

CERTIFICACIONES

IGP Queso Castellano (T/004/23);
con marca LAVEGA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Color blanco-hueso. Ojos pequeños con distribución homogénea, superficie mate.
Aroma	Aroma agradable a leche de oveja.
Sabor	Sabor intenso y persistente en boca.
Textura	Firme, densa y de baja elasticidad.

USO ESPERADO

Puede ser consumido por toda la población, salvo por personas con alergias o intolerancias a las sustancias declaradas.
No se recomienda el su consumo a embarazadas.

MODO DE EMPLEO

Alimento listo para el consumo; retirar la corteza antes de consumir.
Puede ser empleado como complemento culinario en elaboración de cremas, postres…
Atemperar el queso el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los +20ºC, temperatura a la cual su sabor y aroma se muestran con toda su intensidad.
No consumir la corteza.

MODO DE CONSERVACIÓN:

Conservar en lugar fresco y seco

PRESENTACIÓN

Pieza de 3 kg sin envasar
Pieza de 3 Kg envasada al vacío
1/2 pieza envasado al vacío
1/4 pieza envasado al vacío
1/6 pieza envasado al vacío
1/8 pieza envasado al vacío
Cuña de 250 g envasado al vacío
Cuña de 200 g envasado al vacío

COLORES DISPONIBLES: Verde oliva / /

TRATAMIENTO DE LA LECHE

Leche cruda

VIDA ÚTIL

Pieza entera, 365 días.
Porcionado envasado al vacío, 240 días

OTROS

Producto elaborado con ingredientes libres de OGMs

Reglamento (UE) 1Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente 829/2003

Ingredientes y producto final no sometidos a radiaciones ionizantes

R.D. 348/2001 de 4 de abril, por el que regula elaboración, comercialización e imprtacion de productos alimenticios e ingredientes alimentariso tratdos con radiciaones ionizantes

INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g	
VALOR ENERGÉTICO (KJ/ Kcal)	1751/423
GRASAS (g)	36,2
de las cuales saturadas (g)	25,7
HIDRATOS DE CARBONO (g)	0,8
de los cuales azúcares (g)	<0,5
PROTEÍNAS (g)	23,4
SAL (g)	1,78

CARACTERÍSTICAS FISICO - QUÍMICAS	
Humedad (g/100g)	34,8 ±2
Extracto seco (g/100g)	65,2 ±2
Materia grasa min. sobre extracto seco (g/100g)	55,52 ±3
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Salmonella	Ausencia en 25g
Estafilococos coagulasa +	
Escherichia coli	

ALÉRGENOS		
TIPO	**CONTIENE**	**TRAZAS**
Cereales que contengan gluten y derivados		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuetes y produtos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara: almendras, avellas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados.		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10 ppm		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

DATOS LOGÍSTICOS

Artículo	CAJA (mm)	PALET (mm)	UDS/CAJA	CAJAS /BASE	ALTURAS	Nº CAJAS PALET COMPLETO
CUÑA 200g NAVIDAD	561 x 376 x 182	800 x 1200 x 150	GRAN FORMATO	90	4	8
CUÑA 250 g NAVIDAD	561 x 376 x 182	800 x 1200 x 150	GRAN FORMATO	90	4	8
CUÑA 300 g NAVIDAD	561 x 376 x 182	800 x 1200 x 150	GRAN FORMATO	60	4	8
CUÑA 360 g NAVIDAD	561 x 376 x 182	800 x 1200 x 150	GRAN FORMATO	60	4	8
CUÑA 480 g NAVIDAD	413 x 216 x 135	800 x 1200 x 150	MANUAL	12	10	10

LEGISLACIÓN APLICABLE

Real decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos

Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre, relativo a a indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos

Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos

Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo

FABRICADO POR:

Agropecuaria Saldañesa Tecnipec S.A.
Pol.Ind. Par 36,34100 Saldaña (Palencia).
RGSEAA: 15.008020/P ventas@quesoslavega.es
calidad@quesoslavega.es CIF: A-34.030.213
Télefono: 979065037
ENV/2023/000028963

COMERCIALIZADO POR:

Agropecuaria Saldañesa Tecnipec S.A.
Pol.Ind. Par 36,34100 Saldaña (Palencia).
RGSEAA: 15.008020/P ventas@quesoslavega.es
calidad@quesoslavega.es CIF: A-34.030.213
Télefono: 979065037
ENV/2023/000028963