

Se envia envasado al vacío.

INGREDIENTES: LECHE cruda de oveja 100%, cuajo y sal. Ausencia de colorante y conservantes.

Corteza no comestible.

Leche Procedente de ESPAÑA

VALOR NUTRICIONAL (valor medio por 100 gr.):

VALOR ENERGÉTICO: 1579/453,4Kcal

GRASAS TOTALES: 40g

DE LOSCUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS: 30g

HIDRATOS DE CARBONO: 1,5 g

DE LOS CUALES AZÚCARES: <1,5g

PROTEÍNAS: 24,8g

SAL: 1,5g

M.G: 55% / **E.S.:** 50%

M.G.E.S.: 57%

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS: Listeria Salmonella Staphilococcus coagulasa + E.coli Coliformes / Ausencia 25 gr

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Actividad de agua (Aw): 0,91

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: En refrigeración entre 2° y 8°C.en lugar fresco y seco._

MODO DE EMPLEO: Consumir directamente, en crudo, sin preparaciones culinarias. Se recomienda servir a temperatura ambiente, con lo que el aroma del producto se mostrará con toda su intensidad.

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0028/ PANCETA IBERICA SALADA/COD. EAN 8436617063268		
DEFINICIÓN	Lomo de tocino de cerdo ibérico con magro, adicionada de sal, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.		
COMPOSICIÓN	Panceta de cerdo ibérico y sal. Origen España		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm desarrollo de Listeria monocytogenes)	Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el	Nitratos Glutamatos < 10.000 ppm
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto Blanco intenso heterogéneo. La mayor parte de la grasa ha tomado tonalidades blanquecinas. Sabor: característico de intensidad media-alta y perdurabilidad alta. Olor: característico de intensidad media y perdurabilidad media. Textura: firme.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	2646/643	
	Grasas (g./100g.)	67.7	
	de las cuales saturadas (g./100g.)	22.73	
	Hidratos de carbono (g./100g.)	1	
	de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5	
	Proteínas (g./100g.)	7.3	
Sal (g./100g.)	4.47		
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	SIN ALERGENOS		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.		
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.		
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011		
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.		
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte. Conservar en lugar fresco y seco.		
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.		

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0010N/ JAMON DIAMANTE/COD. EAN 8436617061875		
DEFINICIÓN	Extremidad posterior, cortada a nivel de la sínfisis isquiopubiana, con pata y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración.		
COMPOSICIÓN	Jamón de cerdo, sal, conservadores (E-250 y E-252), antioxidante (E-316) y azúcar. Origen España		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria:	<	100 ufc/g
	Salmonella:	No detectado en 25 gr.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos	<	150 ppm
	Nitratos	<	150 ppm
	Nitratos residuales	< 250 ppm	
	< 0,92 (alimento no favorecedor de para el desarrollo de Listeria monocytogenes)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Carne roja con vetas de grasa blanca-nacarada. y poco salada.	Aroma: Agradable y característico.	Sabor: Carne de sabor delicado Textura: Olor:
	Homogenea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.		
	Intenso y característico del producto,		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1037/247	
	Grasas (g./100g.)	11.2	
	de las cuales saturadas (g./100g.)	4.14	
	Hidratos de carbono (g./100g.)	0.7	
	de los cuales azúcares (g./100g.)	0.5	
	Proteínas (g./100g.)	35.9	
	Sal (g./100g.)	4.37	
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de salazón y curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	SIN ALERGENOS.		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.		
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras con mallas por unidades. En cajas de 4 piezas, o bien box de 50 a 120 piezas aproximadamente. Deshuesado o en tacos. Loncheado en sobres de 50, 70, 80, 100 gramos. Loncheado a cuchillo o máquina. Envasado en cajas de 30 sobres aprox. en func		
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011.		
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.		
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte.		
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.		

INGREDIENTES: LECHE pasteurizada de cabra, **FERMENTOS LACTICOS**, cuajo, sal y conservadores (E-252).

Corteza no comestible.

Leche Procedente de ESPAÑA

VALOR NUTRICIONAL (valor medio por 100 gr.):

VALOR ENERGÉTICO: 1822/440KCal

GRASAS TOTALES: 38g

DE LOSCUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS: 28g

HIDRATOS DE CARBONO: <0,5g

DE LOS CUALES AZÚCARES: <0,5g

PROTEÍNAS: 25g

SAL: 1g.

M.G: 45% / **E.S.:** 50%

M.G.E.S.:

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS: Listeria Salmonella Staphilococcus coagulasa + E.coli Coliformes / Ausencia 25 gr

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Actividad de agua (Aw): 0,91

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: En refrigeración entre 5° y 10°C.

MODO DE EMPLEO: Consumir directamente, en crudo, sin preparaciones culinarias. Se recomienda servir a temperatura ambiente, con lo que el aroma del producto se mostrará con toda su intensidad.

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0015/ MORCON IBERICO EXTRA/COD. EAN 8436617063053															
DEFINICIÓN	Mezcla de carne escogida del cerdo de picado grueso, al que se le adiciona sal común, pimienta, pimentón y ajo y embutido en tripa gruesa (ciego o morcón de cerdo).															
COMPOSICIÓN	Morcón Ibérico extra con proteínas de la leche: Magro y tocino de cerdo ibérico, sal, pimentón, Dextrina, LECHE en polvo, Dextrosa, proteína de LECHE, Especies, Antioxidante (E-301), Conservadores (E-252, E-250), Corrector de la acidez (E-331iii) y aceite de oliva. Envoltura comestible. ALERGENOS: LECHE. Origen España															
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.															
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm desarrollo de Listeria monocytogenes)	Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el														
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto rojo intenso heterogéneo. La mayor parte de la grasa ha tomado tonalidades rojizas, siendo el resto blanco. Sabor: característico, intenso a pimentón, de intensidad media-alta y perdurabilidad alta. Olor: característico, cárnico y pimentón, de intensidad media y perdurabilidad media. Textura: firme.															
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>1876/453</td></tr><tr><td>Grasas (g./100g.)</td><td>39.5</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>16.87</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td><0.5</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td><0.5</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>24.4</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>3.53</td></tr></table>	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1876/453	Grasas (g./100g.)	39.5	de las cuales saturadas (g./100g.)	16.87	Hidratos de carbono (g./100g.)	<0.5	de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5	Proteínas (g./100g.)	24.4	Sal (g./100g.)	3.53	Color: Glutamatos < 10.000 ppm
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1876/453															
Grasas (g./100g.)	39.5															
de las cuales saturadas (g./100g.)	16.87															
Hidratos de carbono (g./100g.)	<0.5															
de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5															
Proteínas (g./100g.)	24.4															
Sal (g./100g.)	3.53															
TRATAMIENTOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.															
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	LECHE															
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.															
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.															
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011															
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.															
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.															
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.															

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0007E/ VELA ROJA IBERICA EXTRA E.V./COD. EAN 8436617062896		
DEFINICIÓN	Embutido curado, elaborado con una mezcla de carne picada de cerdo, tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripa artificial, que han sufrido un proceso de maduración-deseccación, que le asegura una buena esta		
COMPOSICIÓN	Chorizo vela ibérico extra con proteínas de la leche:Magro y tocino de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, azúcar, LACTOSA, proteína de LECHE y de SOJA, dextrina, potenciados de sabor (E-621), estabilizante (E-450i,ii), antioxidante (E-300), conservadores		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm desarrollo de Listeria monocytogenes)	Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el	Nitratos < 10.000 ppm Glutamatos < 10.000 ppm
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto rojo intenso heterogéneo. La mayor parte de la grasa ha tomado tonalidades rojizas, siendo el resto blanco. Sabor: característico, intenso a pimentón, de intensidad media-alta y perdurabilidad alta. Olor: característico, cárnico y pimentón, de intensidad media y perdurabilidad media. Textura: firme.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	1657/400	
	Grasas (g/100g.)	33.9	
	de las cuales saturadas (g./100g.)	12.99	
	Hidratos de carbono (g./100g.)	1.5	
	de los cuales azúcares (g./100g.)	0.9	
	Proteínas (g./100g.)	22.2	
	Sal (g./100g.)	3.4	
TRATAMINETOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.		
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	LECHE, SOJA y LACTOSA		
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.		
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.		
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011		
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.		
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Envasado al vacío. Para ser consumido al corte. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.		



PREMIO ESPECIAL
alimentos de España
MEJOR QUESO
2021

QUESO MADURADO DE OVEJA



09-04-2021 Higher Level

GRAN CASAR

Torta del Casar D.O.P.

Queso de Oveja Madurado

Lista de Ingredientes	Leche cruda de oveja, cuajo natural vegetal y sal
Maduración	Mínimo 60 días
Conservación y Transporte	Entre 6-10° C
Tratamiento de Superficie	Tratamiento antifúngico con Ursoplast
Envasado	Retractilado en cacerolo en madera con papel
Embalaje	Cartón
Fecha de consumo prioritario	150 días

Alérgenos	Lactosa, proteínas de leche
Descripción	Pasta blanda de oveja, cremosidad alta y fundente al paladar.
Consejos Prácticos	Antes de su consumo atemperar 30 minutos en ambiente.
Maridaje	Gran Casar es ideal para maridar con vinos jóvenes, blancos afrutados y cervezas con cuerpo tipo abadía.
Formato	Disponible en formato mediano y mini.

Información Bacteriológica

Ensayo	Resultado	Uds	Método
Salmonella spp	Ausencia	en 50 g	PEM6111
Listeria monocytogenes	Ausencia	en 50 g	PEM3112
E.Coli B-glucu. positivas	<10 ³	ufc/g	PEM104
S. Aereus	<10 ⁴	ufc/g	PEM109

Información Físico-Química

Diosxinas	<2,5	pg/kg	NI/22a/b-nofalb
PCBs	<40	ng/kg	NI/22a/b-nofalb
pH	5,20-5,90	Uds. de pH	PE-Q166
aW	0,94-0,97		PE-Q293
Grasa/Extr. Seco	Mínimo 50 %	%	PE E-202
Extracto Seco	Mínimo 50 %	%	PE E-200
NaCl	Máximo 3 %	%	M.I

Información Nutricional

Valores Nutricionales Medios	Para 100 g
Valor energético (Kj/kcal)	1635/394
Grasas (g)	32,8
de las cuales saturadas (g)	19,9
Hidratos de carbono (g)	2,3
de las cuales azúcares (g)	<0,5
Proteínas (g)	22,5
Sal (g)	1,7

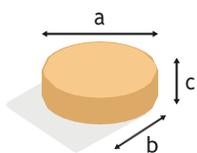
Información Organoléptica

CORTEZA	Semidura, color uniforme y tonalidad ocre. Puede presentar grietas.
PASTA	
Consistencia	De blanda a muy blanda.
Color	De blanco a amarillento.
Estructura	Uniforme, puede presentar ojos redondeados de la maduración.
Textura	Cremosidad moderada o alta, grasa y granulosidad suave o nula.
Olor	Intensidad media o baja, de la familia láctica y/o vegetal.
Sabor	Amargor medio o bajo, salado bajo y acidez baja o nula.



Denominación de Origen Protegida

Información Logística

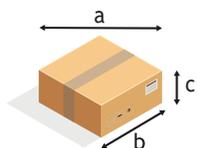


Tamaño Artículo

Formato	Ancho (a)	Largo (b)	Alto (c)
Mediano	12,5 cm	12,5 cm	5,5 cm
Mini	10,5 cm	10,5 cm	5,0 cm

Peso Queso

Bruto	Neto
0,570 kg	0,540 kg
0,430 kg	0,400 kg



Dimensiones de Caja

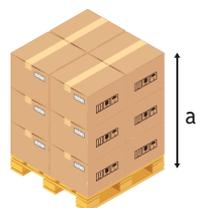
Ancho (a)	Largo (b)	Alto (c)
29,0 cm	40,7 cm	9 cm
29,0 cm	40,7 cm	9 cm

Características

Código EAN 13	Und.
8423539012092	6
8423539012146	6

Peso Caja

Total	Und.
3,60 kg	0,200 kg
2,80 kg	0,200 kg



Pallet Estándar Europeo

CAJAS	CAPAS	CAJAS	PALLET
Capas	Pallet	pallet	Altura (a)
8	10	80	1,20 m

Observaciones

Reconocimientos

1^{er} Premio. Mejor Queso español. Min. de Agricultura y Pesca 2021.

Espiga de Plata, Premios Espiga DOP 2019.

1^{er} Premio. Feria del Queso de Trujillo 2018.

1^{er} Premio Concurso Torta del Casar 2018.

Medalla de Oro. World Cheese Award 2018.

Medalla de Oro. World Cheese Award 2017.

Super Oro. World Cheese Award 2016.

Espiga de Plata. Premio Espiga 2015

