

DENOMINACIÓN COMERCIAL	QUESO OVEJA CURADO HNOS. GALLARDO GARCIA	
DEFINICIÓN	Queso de oveja, elaborado con leche oveja pasteurizada	
CURACIÓN	Entre 105 y 180 días	
TIPO DE QUESO	Pasta prensada	
PAÍS DE ORIGEN	España	
INGREDIENTES	Leche pasteurizada de oveja, cuajo, sal, fermentos, cloruro cálcico y lisozima (derivado del huevo). Corteza no comestible, tratada en superficie con E235 y E200. ORIGEN DE LA LECHE: ESPAÑA	
ALÉRGENOS	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - Huevo 	
OGM's - RADIACIONES IONIZANTES	<ul style="list-style-type: none"> - Producto libre de OGM's - Producto libre de tratamientos de radiaciones ionizantes 	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g)	Energía:	2002 KJ / 478 Kcal
	Grasas:	40.0 g
	de las cuales saturadas:	29.21 g
	Hidratos de carbono:	1.7 g
	de los cuales azúcares:	<0.5 g
	Proteínas:	29.0 g
	Sal:	1.81 g
LIMITES ADITIVOS / MICROBIOLÓGICOS	<i>E. coli</i>	< 10 ³ ufc/g
	<i>Estafilococos coagulasa positivo</i>	< 10 ³ ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	<10 ² ufc/g
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	En vehículos isotermo / refrigerados autorizados	
ENVASE-EMBALAJE	Formato/s de venta:	Unidades individuales de 3 Kg sin envasar
		Fraccionado en mitades, cuartos y envasado al vacío
	Recubrimiento / color:	Plástico / Aceite
	Unidad de venta:	Caja de 2 unidades
	Dimensiones por unidad (Diámetro x Altura):	190 x 120 mm
	Dimensiones de la caja (Largo x Ancho x Alto):	430 x 218 x 132 mm
	Peso Neto (Fijo / Variable):	3000 g aprox. (Variable)
	Peso de la caja aprox. (Fijo / Variable):	6.28 Kg / 6.0 Kg
Presentación:	Pieza de 3 Kg entera y pintada.	
PALETIZADO	Cajas por capa:	10 unidades
	Capas (altura) por palet:	10
	Cajas por palet:	100 unidades
	Dimensiones del palet (Largo x Ancho x Alto):	1200 x 860 x 1450 mm
	Peso del palet aprox. (Fijo / Variable):	651 Kg / 600 Kg
ETIQUETADO	Etiqueta adherida en la parte superior o envase del producto Producto identificado con un número de lote de fabricación	

<i>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</i>	Fecha de consumo preferente: 365 días desde la fecha de envasado / expedición
<i>INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN</i>	Conservar en condiciones de refrigeración: 1-8°C
<i>LEGISLACIÓN APLICABLE</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios - Reglamento 854/2004 del parlamento europeo y del consejo por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. - 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 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE) - Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor - Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos. - Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (B.O.E. nº 44 de 20 de febrero de 2002). - Reglamento 1130/2011 de la comisión de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre aditivos alimentarios, para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes - Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. - Reglamento 1935/2004 del parlamento europeo y del consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos - Reglamento 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. - 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. - Reglamentación Técnico - Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada (R.D. 2483/1986) - Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 y modificaciones sobre etiquetado y trazabilidad de los OGM's, - Directiva marco 1999/2/CE y Directiva de aplicación 1999/3/CE