

**OBJETO**

Fijar las características técnico-legales que debe cumplir el producto objeto de esta especificación.

**ORIGEN**

Animal.

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Queso de pasta prensada, procedente de leche de oveja pasteurizada de media curación en condiciones tales de temperatura y tiempo que aseguran la destrucción de los microorganismos patógenos, no destruyendo así parte de la flora láctica, de forma que añadiéndole un starter sea capaz de proliferar en ella la cantidad y calidad necesaria de bacterias para la fermentación que, junto con la actividad enzimática del cuajo, den lugar a un producto con texturas, sabores y aromas característicos de este tipo de queso.

**USO PREVISTO**

Dirigido a todos los consumidores en general, excepto a:

- Intolerantes a la lactosa
- Alérgicos a la leche
- Alérgicos al huevo

Puede ser consumido directamente, sin tratamiento previo.

**FORMATO**

- Formato queso entero de 3 Kg.
- Formato queso Mini entero de 1 Kg al vacío
- Formato mitades de 1,5 kg. al vacío.
- Formato cuarto de 750 g. al vacío.
- Formato cuñas de 400. al vacío.
- Formato minicuñas de 175 g. en atm. protectora.

**ALCANCE**

La presente especificación se aplicará al **Queso de Leche Pasteurizada de Oveja Semicurado** fabricado con marca COVAP, dedicada a la venta.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Color: Amarfilado.  
Sabor: Limpio a leche de oveja fresca.  
Olor: Suave.  
Textura: Firme y compacta con buena densidad

**CONSERVACIÓN**

El almacenamiento para la conservación debe hacerse protegiendo el producto de la luz solar. Debe conservarse en cámara o expositor refrigerado, 12°C máximo.

Formato queso entero de 3 Kg.



**ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS**

PARÁMETRO	UD.	ESPECIF.	TOLER.	DEF. OPERAT.
Valor energético	KJ/Kcal	1929 / 466	±2	
Grasas	g /100 g	40	±2	Röse Gottlieb
Saturadas	g /100 g	29	±2	Cromatografía
Hidratos de Carbono	g/100 g	1,0	±0,2	Diferencia
Azúcares	g/100 g	0,5	±0,2	Kjeldahl
Proteína	g/100 g	27	±0,2	Kjeldahl
Sal	g/100 g	1,6	±0,2	Potenciometría
pH		> 5,10	±0,2	pHmetro

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETRO	VALOR OBJ.	ESTÁNDAR	LÍMITE LEGISLADO
Listeria mono.	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Salmonella	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus coagulasa +	Ausencia	<1 x 10 <sup>3</sup> ufc	<1 x 10 <sup>3</sup> ufc
E. coli	Ausencia	≤1 x 10 <sup>3</sup> ufc	≤1 x 10 <sup>3</sup> ufc
Coliformes	Ausencia	≤1 x 10 <sup>5</sup> ufc	≤1 x 10 <sup>5</sup> ufc

**DATOS LOGÍSTICOS**

- **Formato queso entero de 3 Kg.** (2 Uds./caja)  
220 Uds. por palet / 110 cajas por palet (11 lechos x 10 cajas)
- **Formato mitades de 1,5 kg.** (4 Uds./caja)  
440 Uds. por palet / 110 cajas por palet (11 lechos x 10 cajas)
- **Formato cuarto de 750 g.** (8 Uds./caja)  
880 Uds. por palet / 110 cajas por palet (11 lechos x 10 cajas)
- **Formato cuñas de 400 g.** (12 Uds./caja).  
1320 Uds. por palet / 110 cajas por palet (11 lechos x 10 cajas)
- **Formato minicuñas de 175 g.** (12 Uds./caja).  
1320 Uds. por palet / 110 cajas por palet (11 lechos x 10 cajas)

**MADURACIÓN y VIDA ÚTIL**

FORMATO	MADURACIÓN	VIDA ÚTIL*
Queso entero de 3 Kg	35 días mín.	13 meses
Queso "mini" entero 1kg al vacío	35 días mín.	9 meses
Porcionados al vacío	35 días mín.	9 meses
Porcionados en atm. protectora	35 días mín.	4 meses

\* A partir del día de envasado

**ETIQUETADO**

<b>Denominación Legal de Venta:</b>	QUESO DE LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA SEMICURADO
<b>Ingredientes:</b>	<b>Leche</b> pasteurizada de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos ( <b>leche</b> ). Puede contener trazas de <b>huevo</b> .  Corteza no comestible.

**Información Nutricional por 100 g de producto:**

<b>Valor energético</b>	1929 KJ / 466 Kcal
<b>Grasas</b>	40
<b>de las cuales saturadas</b>	29
<b>Hidratos de Carbono</b>	1,0
<b>de los cuales azúcares</b>	0,5
<b>Proteínas</b>	27
<b>Sal</b>	1,6

**Otra información**

<b>Marca:</b>	COVAP
<b>Razón social:</b>	COVAP. Sociedad Cooperativa Andaluza Ganadera del Valle de los Pedroches. C / Mayor, 56. 14400 Pozoblanco (Córdoba). España
<b>Sello CEE:</b>	
<b>Origen</b>	Origen de la leche: España
<b>Vida útil:</b>	Consumir preferentemente antes del: Ver impresión.
<b>Conservación:</b>	Mantener refrigerado
<b>Loteado:</b>	<b>XXAAABBY</b> XX: año AAA: lote BB: línea Y: número orden de fabricación

**ALÉRGENOS**

CÓDIGO/PRODUCTO	Contenido (Ingrediente) Marcar SI lo contiene	Contenido (Trazas) Marcar SI lo contiene	Declarado en la etiqueta SI / NO
Gluten y cereales que contienen gluten			
Crustáceos y productos a base de crustáceos			
Huevos y productos a base de huevo		X	SI (Listado de Ingredientes)
Pescado y productos a base de pescado			
Cacahuets y productos a base de cacahuets			
Soja y productos a base de soja			
Leche y derivados	X		SI (Listado de Ingredientes)
Frutos de cáscara			
Apio y productos derivados			
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cc>10mg/kg			
Altramuces y productos a base de altramuces			
Moluscos y productos a base de moluscos			
Carne de vaca			
Carne de cerdo			
Carne de pollo			
Gelatina			
Sacarosa			
Fructosa			
Maíz			
Levadura			
Legumbres			
Fenilalanina			
Glutamato			
Ácido benzoico			
P-Hidroxibenzoato			
Tartracina (E-102)			
BHA-BHT (E-320 E-321)			
Amarillo Ocaso			
Amarillo anaranjado			
Amaranto (E-123)			
Rojo cochinilla			
Canela			
Vainilla			
Cilantro			
OGMs			



Formato mitades de 1,5 kg,



Formato Mini 1kg



Formato cuartos 750 g.



Formato cuña 400 g.



Formato minicuñas 175 g.