

	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN</p> <p style="text-align: center;"><b>QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO CURADO MARQUÉS</b></p>	EP-CIG/83
		Página 1 / 4
		Edición: 4
		Fecha: 08-04-2014
		Copia nº:

**QUESO MAHÓN-MENORCA ARTESANO CURADO  
FORMATGES MARQUÉS**

<b>MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR</b>	
Se modifica la etiqueta	
<b>ELABORADO:</b>	<b>APROBADO:</b>

	ESPECIFICACIÓN  <b>QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO CURADO MARQUÉS</b>	EP-CIG/83
		Página 2 / 4
		Edición: 4 Fecha: 08-04-2014
		Copia nº:

### 1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Queso Mahón-Menorca artesano Curado  
 Marca: Formatges Marqués

### 2.- INGREDIENTES

- Materia prima: Leche cruda de vaca.
- Cuajo.
- Sal.

Y en la corteza:

- Aceite vegetal
- Pimentón

### 3.- CARACTERÍSTICAS

#### 3.1.- Parámetros físico-químicos

- \* pH al 50% ----- 4.90- 5.10 (Instrucción IA-CC/16)
- \* Extracto seco (%) ----- >= 63 (Instrucción IA-CC/10)
- \* Cloruros (% NaCl) sobre extracto seco ----- 1.5 - 5.00
- \* Materia grasa en % sobre extracto seco ----- >= 38 (Instrucción IA-CC/09)

#### 3.2.- Microbiológicos

- \* Staphylococcus Aureus en 1 g. ----- < 1000
- \* Salmonella en 25 g. ----- Ausencia.
- \* Listeria monocytogenes ----- Ausencia.
- Enterotoxinas estafilococicas en 25g. ----- No detectado.

	ESPECIFICACIÓN  <b>QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO CURADO MARQUÉS</b>	EP-CIG/83
		Página 3 / 4
		Edición: 4 Fecha: 08-04-2014
		Copia n°:

### 3.3.- Organolépticos

- \* Olor típico según CRDO
- \* Sabor típico según CRDO

### 3.4.- Información nutricional

	Queso curado x 100 g
Valor energético	438 Kcal 1817 KJ
Grasas	35,5 g
Ácidos grasos saturados	25 g
Hidratos de carbono	2,7 g
Azúcares	< 0,5 g
Proteína	26,9 g
Sal	2 g
Calcio	820 mg

## 4.- ENVASE Y EMBALAJE

### 4.1.- Queso semicurado tipo grande

- a. Peso aproximado: 2200 g.
- b. Envuelto en papel.
- c. unidades por c/cartón: 2.
- d. Caducidad: 6 meses.

	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN</p> <p style="text-align: center;"><b>QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO CURADO MARQUÉS</b></p>	EP-CIG/83
		Página 4 / 4
		Edición: 4 Fecha: 08-04-2014
		Copia n°:

#### 5.- CONDICIONES DE TRANSPORTE

Refrigerado

#### 6.- LEGISLACIÓN APLICABLE

- \* Reglamento CE nº 2073/2005.
- \* RD 1728/2007
- \* RD 1113/2006
- \* RD 1334/1999 y posteriores modificaciones

#### 7.- USO ESPERADO, ALÉRGENOS

De venta en todo tipo de establecimientos autorizados a la venta de productos alimenticios. Puede ser consumido por grupos de alto riesgo a excepción de personas alérgicas a algún componente de la LECHE.

#### 8.- MODO DE USO

Se recomienda mantener diez minutos a temperatura ambiente y retirar la corteza antes de consumir.