


	ESPECIFICACIÓN QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO SEMICURADO MARQUÉS	EP-CIG/82
		Página 1 / 4
		Edición: 4 Fecha: 08-04-2014
		Copia nº:

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

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR	
Se modifica la etiqueta	
ELABORADO:	APROBADO:

	ESPECIFICACIÓN QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO SEMICURADO MARQUÉS	EP-CIG/82
		Página 2 / 4
		Edición: 4 Fecha: 08-04-2014
		Copia n°:

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Queso Mahón-Menorca artesano Semicurado
 Marca: Formatges Marqués

2.- INGREDIENTES

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

Y en la corteza:

- Aceite vegetal
- Pimientón


3.- CARACTERÍSTICAS

3.1.- Parámetros físico-químicos

- pH al 50% ----- 4.90- 5.25 (Instrucción IA-CC/16)
- Extracto seco (%) ----- 57.0- 66.5 (Instrucción IA-CC/10)
- Cloruros (% NaCl) sobre extracto seco ----- 3.80- 5.15
- Materia grasa en % sobre extracto seco ----- 49- 53.5 (Instrucción IA-CC/09)

3.2.- Microbiológicos

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

	ESPECIFICACIÓN QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO SEMICURADO MARQUÉS	EP-CIG/82
		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 semicurado x 100 g
Valor energético	404 Kcal 1674 KJ
Grasas	33,1 g
Ácidos grasos saturados	22,8 g
Hidratos de carbono	1,1 g
Azúcares	< 0,5 g
Proteína	25,3 g
Sal	1,75 g
Calcio	740 mg

4.- ENVASE Y EMBALAJE

4.1.- Queso semicurado tipo grande

- a. Peso aproximado: 2500 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;">QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO SEMICURADO MARQUÉS</p>	EP-CIG/82
		Página 4 / 4
		Edición: 4 Fecha: 08-04-2014
		Copia nº:

4.2- Queso semicurado tipo pequeño

- a. Peso aproximado: 1000 g.
- b. Envuelto en papel.
- c. unidades por c/cartón: 4.
- d. Caducidad: 6 meses.

5.- CONDICIONES DE TRANSPORTE

Refrigerado

COINGA

ESPECIFICACIÓN

**QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO
SEMICURADO MARQUÉS**

EP-CIG/82

Página 5 / 4

Edición: 4

Fecha: 08-04-2014

Copia nº:

6.- ETIQUETADO

Queso
mahón-menorca
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

SEMI CURADO ARTESANO

FORMATGES MARQUÉS
COINGA
CARRETERA NUEVA, S/N - TEL. 971 37 12 27
ALAIOR (MENORCA)

INGREDIENTES: LECHE cruda de vaca, sal, cuajo y fermentos lácticos Nº DE LOTE
E.S. 55% / M.G./ES 45%
FECHA ELABORACIÓN:

CONSERVENSE REFRIGERADO
PESO NETO EN VENTA

Información nutricional (x 100 g)	
ENERGÍA	404 Kcal / 1674 KJ
GRASA	33,1 g
DE LAS CUALES SATURADAS	22 g
HIDRATOS DE CARBONO	1,1 g
DE LOS CUALES AZÚCARES	< 0,5 g
PROTEÍNAS	25 g
SAL	1,75 g

	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN</p> <p style="text-align: center;">QUESO MAHÓN – MENORCA ARTESANO SEMICURADO MARQUÉS</p>	EP-CIG/82
		Página 6 / 4
		Edición: 4 Fecha: 08-04-2014
		Copia nº:

7.- LEGISLACIÓN APLICABLE

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

8.- 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.

9.- MODO DE USO

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