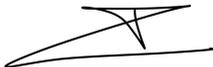


	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN</p> <p style="text-align: center;">PIEZA ENTERA COINGA QUESO MAHÓN – MENORCA SEMICURADO</p>	EP-CIG/03
		Página 1 / 5
		Edición: 7
		Fecha: 16-02-2017
		Copia nº:

PIEZA ENTERA “COINGA”
QUESO MAHÓN – MENORCA SEMICURADO

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR	
Se modifica la etiqueta por cambio de imagen 50 aniversario	
ELABORADO: MANUEL PARDO	APROBADO:
	

	ESPECIFICACIÓN PIEZA ENTERA COINGA QUESO MAHÓN – MENORCA SEMICURADO	EP-CIG/03
		Página 2 / 5
		Edición: 7
		Fecha: 16-02-2017
		Copia nº:

1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Queso Mahón-Menorca Semicurado.

Formato: Pieza entera

Marca: "COINGA"

2.- INGREDIENTES

- Materia prima: Leche pasteurizada de vaca.
- Cuajo.
- Fermentos lácticos.
- Cloruro Cálcico
- Sal.

Y en la corteza:

- Dispersión plástica de acetato de polivinilo
- Conservante E 235
- Colorante E 160a

3.- CARACTERÍSTICAS

3.1.- Parámetros físico-químicos

pH al 50%	4.9 – 5.25
Extracto seco (%)	58 – 65 %
Cloruros (% NaCl) sobre extracto seco	1.5 – 5%
Materia grasa en % sobre extracto seco	49 – 53.5%

	ESPECIFICACIÓN PIEZA ENTERA COINGA QUESO MAHÓN – MENORCA SEMICURADO	EP-CIG/03
		Página 3 / 5
		Edición: 7
		Fecha: 16-02-2017
		Copia nº:

3.2.- Microbiológicos

E.coli	<10 cfu/g
Enterobacterias	<1000 cfu/g
Staphylococcus aureus	<100 cfu/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Listeria spp	Ausencia en 25 g

3.3.- Organolépticos

- Olor típico.
- Sabor típico.
- Según CRDO Mahón-Menorca

3.4.- Nutricionales

	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

	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN</p> <p style="text-align: center;">PIEZA ENTERA COINGA QUESO MAHÓN – MENORCA SEMICURADO</p>	EP-CIG/03
		Página 4 / 5
		Edición: 7
		Fecha: 16-02-2017
		Copia nº:

4.- DATOS LOGÍSTICOS

4.1.- Queso semicurado pieza grande

- a. Peso variable aproximado 2800 g.
- b. Envasado en atmósfera protectora
- c. unidades por caja: 2.
- d. Consumo preferente hasta 365 días.
- e. Palet europeo: base 7 cajas, altura 10 cajas, total: 70 cajas, 140 piezas.
- f. Dimensiones caja: 44x23x10.5 cm

5.- CONDICIONES DE TRANSPORTE

- Refrigerado

6.- ETIQUETADO

	<p>ESPECIFICACIÓN</p> <p>PIEZA ENTERA COINGA</p> <p>QUESO MAHÓN – MENORCA SEMICURADO</p>	EP-CIG/03
		Página 5 / 5
		Edición: 7
		Fecha: 16-02-2017
		Copia nº:



Coinga

Sebastià Capó
pages fins a Binifalut, Alaior

Queso Natural

Semicurado

QUESO Mahón-Menorca

INGREDIENTES: LECHE PASTEURIZADA DE VACA, CUAJO, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS.

Sin Gluten

Conservar en frío. Envasado en atmósfera protectora.
*Corteza no comestible. **Peso neto en venta**

COOPERATIVA INSULAR GANADERA
Ctra. Nova s/n 07730, Alaior, Menorca

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
(por cada 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

8 420402 100009

- Información etiquetado:

- Lote y caducidad sobre plástico
- Código EAN: 8420402100009

	<p style="text-align: center;">ESPECIFICACIÓN</p> <p style="text-align: center;">PIEZA ENTERA COINGA QUESO MAHÓN – MENORCA SEMICURADO</p>	EP-CIG/03
		Página 6 / 5
		Edición: 7 Fecha: 16-02-2017
		Copia nº:

- Etiquetado caja:

- Lote y caducidad
- Peso neto de las dos piezas de queso
- Dirección de COINGA

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.

10. CODIFICACIÓN LLAMADA

Código ESPERA 1, dirección según listado de clientes