



# FICHA TÉCNICA

ED.4

07/03/2024

Página 1 de 2

FABRICANTE: Artesanos Queseros Manchegos, S.L.  
PI Manzanares, C/Extremadura, Parcelas 8-11, 13200 Manzanares (Ciudad Real)  
Teléfono: 926622944 / Fax: 926647911

R.G.S. 15.06990/CR

**Denominación del producto:**

Q OVEJA CUR TRUFA MITAD 1,5KG PV CARMEN 2U/C

**Código del producto:**

400660

**PESO APROX (Kg):**

1,50

**Descripción del producto**

Queso madurado de pasta prensada no cocida, elaborado con leche pasteurizada de oveja y paté de trufa y una curación mínima de 105 días

## 1. PRODUCTO

### 1.1 PROCEDENCIA Y FABRICANTE

Elaborado por Artesanos Queseros Manchegos.  
Dispone de un sistema implantado de Aseguramiento de la Calidad basado en el HACCP, con el que garantiza sus productos elaborados.

### 1.2 INGREDIENTES

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de oveja, 3% min paté de trufa (65% Champiñones (Agaricus Bispora), aceite de girasol, 10% (Boletus Edulis y grupo relativo), 8% trufa (Tuber Aestivum Vitt.), sal, pimienta, perejil, aroma a trufa y ajo), sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos y conservador: lisozima (contiene huevo). CORTEZA NO COMESTIBLE. Origen de la leche: España.

### 1.3 CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde la fecha de envasado

### 1.4 ETIQUETA

### 1.5 CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar refrigerado entre 2 y 8°C

### 1.5 NORMATIVA APLICABLE

- (1) Reglamento (CE) N°852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto
- (2) Reglamento (CE) N°853/2004 sobre las normas específicas de higiene de productos de origen animal y sus modificaciones.
- (3) Reglamento (CE) N°2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones.
- (4) Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor.
- (5) Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre, relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.
- (6) Real decreto 989/2022 de 29 de noviembre por el que se establecen normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de leche y control en el ámbito de la producción primaria hasta la primera descarga
- (7) Reglamento (UE) 2023/915 de la comisión, de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en alimentos.
- (8) Real Decreto 1086/2020 de 9 de diciembre por el que se regulan disposiciones en materias de higiene en producción y comercialización de alimentos.
- (9) Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- (10) Reglamento (CE) N.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. Modificado por: Reglamento (UE) 2023/2108 de la Comisión de 6 de octubre de 2023 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N.º 1333/2008 del Parlamento Europeo en lo que se refiere a los aditivos alimentarios nitritos (E 249-250) y nitratos (E 251-252).
- (12) 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

## 2. USO ESPERADO

CRITERIOS DE CONSUMO: Dirigida a todo el público en general, excepto alérgicos a la leche y al huevo. Retirar corteza previo consumo.  
Tª óptima de consumo 15-20°C  
No precisa tratamiento culinario previo

## 3. PRODUCTO FINAL

## 4. CARACTERÍSTICAS

### 4.1 INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g de producto	
Valor energético (Kj / kcal)	1710/413 kJ/Kcal
Grasas (g)	35,5g
De las cuales saturadas (g)	24,6g
Hidratos de Carbono (g)	<0,5 g
De los cuales azúcares (g)	<0,5 g
Proteínas (g)	23,2g
Sal (g)	2,10g

### 4.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Extracto Seco% (ES)	60-70%
%MG/ES	51 -60%
pH	4,80-5,50
AW	0,87- 0,97

### 4.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Aroma suave con tonos ahumados, sabor intenso y regusto agradable y duradero en el tiempo, con tonalidades muy características.

### 4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli	≤1000ufc/g
Rto. Staphylococcus coag.+	≤1000ufc/g
Listeria monocytogenes	No detectada en 25g
Salmonela spp	No detectada en 25g

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	ED.4	07/03/2024
	<b>Página 2 de 2</b>		
FABRICANTE: Artesanos Queseros Manchegos, S.L		R.G.S. 15.06990/CR	
Pl Manzanares, C/Extremadura, Parcelas 8-11, 13200 Manzanares (Ciudad Real)			
Teléfono: 926622944 / Fax: 926647911			

### 5. DECLARACIÓN DE ALERGENOS

INGREDIENTES	PRESENCIA	TRAZAS
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO
Crustáceos y productos a base de pescado	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	SI	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuetses y productos a base de cacahuetses	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados ( no incluido lactosa)	SI	NO
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a los 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	NO	NO
Altramuces y productos derivados a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

### 6. CONTENIDO EN OGM

Los productos de Artesanos Queseros Manchegos se elaboran sin la participación de ingredientes modificados genéticamente.  
Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OMG y no necesitan ningún etiquetado específico.

### 7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cumple Reglamento CE 2023/915 y reglamento CE 396/2005

### 8. TIPO DE ENVASE

Envase plástico de poliamida -polietileno y envase exterior de cartón.

### 9. ETIQUETADO

Mantener refrigerado el producto para un mejor conservación de sus características y cualidades organolépticas. Por su contenido, se obliga por parte del fabricante a especificar al consumidor su contenido en alérgenos, ya que se considera que pueden suponer un riesgo para la salud en consumidores que sean sensibles a ellos (leche y derivados, huevos y derivados).

<b>Aprobado por:</b> Laura Buenasmañanas Noblejas  Responsable de calidad	<b>Fecha:</b>  07/03/2024	<b>Firma y sello de la empresa:</b>  Fdo.: 
--	---------------------------------	--