



CURACIÓN: 16 meses.
ASPECTO EXTERNO: Corteza natural enmohecida "sin pintura", con dibujo tallado en curas y estrado en fondos laterales.
AL CORTE: Color amarillo pajizo, ojos desdibujados y tendiendo a curtiñar.
OLOR: Intenso, penetrante, acedoso, ligera acidez y tostados.
TEXTURA: Muy firme, algo arenosa por su curación.
SABOR: Acedoso, algo ácido, tostados y regusto a bodega.
PRESENTACIÓN: Pieza grande 3.000 Kg. aproximadamente.



Datos Generales

Nombre: Vicente Pastor Reserva D.O. Queso Zamorano
Descripción: Queso 100% de oveja, elaborado con pasta prensada de leche cruda, con pequeños ojos irregulares repartidos por toda la masa.
Categoría Comercial: Crudo
Marca Comercial: Vicente Pastor
Ingredientes: Leche 100% oveja, agua y sal.
Usos de Consumo: Consumir a temperatura ambiente (17°C-20°C)
Conservación: Refrigerado (7°C-7°C)
Consumo Preferente: Antes de 24 meses de su fecha de fabricación.
Identificación Lote: Se corresponde con la fecha de fabricación.

Presentación

Presentaciones: Al natural
(unidades de venta) Caja de cartón (2 piezas grandes)
 Caja de madera (1 unidad)
Peso neto unit. venta: Pieza grande 2500 grs - 3000 grs

Envases y Embalajes

Unidad de Venta:	Tipo de embalaje	Dimensiones embalaje	Peso Neto Embalaje
Caja 2 quesos:	Cartón	largo 44 cm ancho 21,5 cm alto 12,5 cm	370 g
Caja queso grande:	Madera	ancho 13 cm alto 13 cm	680 g



Hojaldres de Astorga Dulces Mallorquina

Ficha técnica:
Proporcionada
por el fabricante



FICHA TÉCNICA HOJALDRES DE ASTORGA

Cód.FTH: ED.7

Fecha: 21/11/2024

IDENTIFICACIÓN

A nivel de fecha de consumo preferente DDMMJJ
A nivel de código de lote XNNN
D (día): M (mes) J (año)
X (último dígito del año) N (día fabricación)

USO ESPERADO/ POBLACIÓN DE DESTINO

Consumo directo sin manipulación previa.
Toda la población en general, excluyendo a diabéticos y celíacos y alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Producto apto para ovo-lácteo vegetarianos.

OMG

El producto no contiene ingredientes genéticamente modificados y no requiere etiquetado específico adicional según el reglamento 1831/2003.

IONIZACIÓN

El producto no ha sido tratado con radiación y no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2.

CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 2023/915 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Micotoxinas		Metales pesados	
Aflatoxina B1 µg/kg	≤2	cadmio µg/kg	≤100
Suma aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 µg/kg	≤4	plomo µg/kg	≤200
Ocratoxina A µg/kg	≤2	acrilamida µg/kg	≤300
Deoxinivalenol (DON) µg/kg	≤400		
Zearalenona µg/kg	≤50		
Toxinas T2 y TH2 µg/kg	≤20		
		Otros contaminantes	
		Melamina µg/kg	≤2500

INFORMACIÓN DE CALIDAD

Producto elaborado en una empresa certificada en IFS Food



NOTA: PARA LA LOGÍSTICA DE REFERENCIAS DE OTRAS MARCAS Y FORMATOS, CONSULTEMOS, NUESTRO SERVICIO TÉCNICO ESTÁ A SU DISPOSICIÓN PARA CUALQUIER INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA.

CUALQUIER COPIA IMPRESA PUEDE SER OBSOLETA