

PRODUCTO	QUESO IDIAZABAL	
-----------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Denominación comercial	Queso Idiazabal
Denominación legal	Queso de oveja latxa, graso (ahumado) madurado, D.O.P Idiazabal
Marca comercial	Alain

ESPECIFICACIONES			
PARÁMETRO	VALORES ESTÁNDAR	LÍMITES	OBSERVACIONES
FISICO-QUÍMICOS			
VALOR CALÓRICO	457 kcal – 1983 kJ		
EXTRACTO SECO (%)	68,5	≥15	
HUMEDAD (%)	31,5	<85	
GRASA (% sobre ES)	55	45-60	
PROTEÍNAS (%)	25	>22,85	
HIDRÁTOS DE CARBONO (g/100g)	<0,2		
AZÚCARES (g/100g)	<0,2		
FIBRA ALIMENTARIA (% sobre ES)	<0,1		
CALCIO (ppm)	722	≥240	
SAL (g/100g)	1,5		
CENIZAS (%)	3.32		
HIERRO (ppm)	3		
COLESTEROL (mg/100g)	104		
Vitamina C (ppm)	7		
Vitamina A (µg/100g)	281,8		
pH	5,2	4,9-5,5	
Dioxinas		≤2,5 pg/g grasa	
HAPS (3,4 benzopireno)		≤0,01 mg/kg	En ahumados
MICROBIOLÓGICOS			
MICROORGANISMOS	LÍMITES		OBSERVACIONES
Estafilococos coagulasa positivos	10 ⁴ ufc/g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g		
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25g		
ORGANOLÉPTICO			
CORTEZA	<ul style="list-style-type: none"> · Forma cilíndrica. Caras sensiblemente planas · Dura, Lisa, con ligeras señales de paños, ausencia o ligera marca de las bandejas, en una de las caras · Color homogéneo, desde amarillo pálido (al natural), a pardo oscuro (ahumado) · No comestible 		
OLOR	<ul style="list-style-type: none"> · Olor característico · Ausencia de olores extraños · Olor a humo de intensidad media (ahumado) 		

PASTA	<ul style="list-style-type: none"> · Color homogéneo entre marfil y amarillo pajizo mate · Cerco estrecho ligeramente oscuro · Ojos poco numerosos, repartido al azar y pequeños · Ausencia de grietas 				
SABOR	<ul style="list-style-type: none"> · Sabor característico · Ausencia de amargor · Sabor a humo de intensidad media-débil (ahumado) 				
DATOS DEL PRODUCTO					
INGREDIENTES	Leche cruda de oveja latxa, cuajo animal, fermentos lácticos, conservador: lisozima de huevo, sal				
CONSERVADOR	E-1105 Lisozima de huevo				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento en refrigeración 4-8°C. Transporte en vehículos frigoríficos				
TRATAMIENTO RECIBIDO	Producto elaborado a partir de leche cruda y sometido a un proceso de maduración, y en algunos casos tratamiento de ahumado. Tratamiento en corteza a partir de acetato de polivinilo con ácidos grasos naturales.				
DATOS DE LA UNIDAD DE VENTA					
Formato (peso)	Grande (3-3,3 kg)	Pequeño (1-1,3 kg)	Medios (1,5-1,65 kg)	Cuñas peso fijo (250 y 275 g)	Cuñas peso variable
Envasado	Desnudo (sólo enteros) o envasado en plástico al vacío				
Embalaje	Caja de cartón				
Paletizado	Quesos grandes: 8 cajas por fila, máximo 8 alturas. Quesos pequeños: 12 cajas por fila, máximo 8 alturas.				
Caducidad	24 meses desde elaboración- quesos enteros; 12 meses desde envasado- medios y cuñas				
Identificación	Fecha de consumo preferente y nº de lote				
Otras indicaciones	Corteza no comestible				
Nº Registro Sanitario	ES 15.00853/NA				
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS					
COMPUESTO ALÉRGENO	SI		NO		
Cereales que contengan gluten			X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X		
Huevo y productos a base de huevo	X (LISOZIMA)				
Pescado y productos a base de pescado			X		
Cacahuets y productos a base de cacahuete			X		
Altramuces			X		
Soja y productos a base de soja			X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X (LECHE)				
Frutos con cáscara			X		
Apio y productos derivados			X		
Mostaza y productos derivados			X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/kg o 10 mg/L)			X		
Moluscos y productos a base de moluscos			X		
DECLARACIÓN DE OMGs					
Todas las materias primas usadas para la elaboración del producto están libres de OMGs.					