

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha:
	<b>QUEIXO D.O.P. SAN SIMÓN DA COSTA</b>	Página 3 de 3

<b>RAZÓN SOCIAL</b>
<p style="text-align: center;">JAVIER PIÑEIRO LÓPEZ C/ Cerdeira, 41 Polígono Industrial Sete Pontes - 27800 - Vilalba (Lugo) 982 52 57 88 – 982 51 36 43 <a href="http://www.fontelas.es">www.fontelas.es</a></p>

<b>Nº RGSEAA (SAN SIMÓN)</b>
15.02724/LU

<b>Nº RGSEAA (P. SETE PONTES)</b>
15.07543/LU



### INFORMACIÓN GENERAL

Descripción del producto	D.O.P. San Simón da Costa (Queso ahumado con madera de abedul)
Marca comercial	Fontelas
Ingredientes	Leche pasteurizada de vaca, sal, cuajo cloruro cálcico, fermentos, conservantes E-235 y E-203 (Recubrimiento de corteza)
Procedencia-país	España
Peso Fijo/variable	Variable (1 K. aproximado)

### CARACTERÍCAS ORGANOLÉPTICAS

Forma	Entre bala y peonza, acabando en su parte superior en pico
Consistencia y textura	Textura fina, grasa, semidura y semielástica
Apariencia externa	Corteza de color amarillo-ocre, algo grasienta, inelástica y dura
Apariencia interna	Pasta de color entre blanco y amarillo, suave al corte y escasos ojos
Sabor y aroma	Sabor a mantequilla y nueces con un suave aroma a ahumado

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Materia grasa mínima	45 g/100g
Materia grasa sobre extracto seco	57,7 g/100g
Extracto seco lácteo	59,4 g/100g



## FICHA TÉCNICA

Fecha:

QUEIXO D.O.P. SAN SIMÓN DA COSTA

Página 2 de 3

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g.
- Salmonela : Ausencia en 25 g.
- E. Coli: 10-1000 UFC
- Estafilococos coagulasa positivos: 100-1000 UFC

### DATOS NUTRICIONALES

Valor energético	388,2 Kcal/100g
Cantidades de grasa	30,5 %
Ácidos grasos saturados	20,13 g/100g
Hidratos de carbono	11,8 %
Azúcares	< 1 g/100g
Proteínas	17,4 %
Sal	1,5 g/100g

#### Alérgenos

Este producto contiene leche y sus derivados, incluida la lactosa, reconocido como alérgeno según el anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011.

#### O.M.G.

Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o éste compuesto por Organismos modificados genéticamente.

Consumo preferente	1 año a partir de fecha de fabricación
Condiciones de conservación	En lugar fresco y seco (4° - 8°)
Modo de empleo y consumo	Consumo directo, pudiendo tomarse solo o acompañados por otros alimentos. Uso como ingredientes para elaboración de platos cocinados y/o salsas.
Población destino	Toda la población, excepto aquellos intolerantes a la lactosa
Codificación del lote	Número correlativo

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha:
	<b>QUEIXO D.O.P. SAN SIMÓN DA COSTA</b>	Página 3 de 3

### DATOS LOGÍSTICOS

Unidades por caja	8
-------------------	---

	EAN-13	DUN-14	Largo cm	Ancho cm	Alto cm	Diámetro cm	P. neto en Kg	P. bruto en kg
Ud.venta	8437011065001				12-12,5	10-10,5	0,550- (Aprox.)	0,550- (Aprox.)
Caja			44,5	22,5	15,5		4,850- (Aprox.)	5,150- (Aprox.)
Número de cajas por palet (Europeo)					Hasta 42			
Número de capas por palet					Máximo 6			
Número de cajas por capa					Máximo 7			

Condiciones de transporte	Transportar en lugar seco y fresco (4° - 8°)
---------------------------	--

<b>Legislación aplicable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.</li> <li>• Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</li> <li>• Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 25 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</li> <li>• Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li> </ul>
------------------------------	---