



Se presenta en corteza negra o blanca y guarda todo el sabor, suavidad y textura del semicurado gracias a la receta recuperada de los monjes cistercienses del Monasterio de Villanueva de Oscos. Su formato es el ideal para hacer una buena repartición en la mesa.

INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca, estabilizante cloruro cálcico, cuajo, conservador lisozima (obtenida de la clara del huevo), fermentos lácticos y sal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g de producto)



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

 Contiene **leche de vaca** y conservador obtenido de la clara de **huevo**. No contiene **gluten**.

Contacto

Industrias Lácteas Monteverde, S.A.
Ctra. de Lugo km, 2 · 33730
Grandas de Salime, Asturias - España

Atención telefónica:
985 980 735





TRES OSCOS

SEMICURADO MINI

QUESO SEMICURADO GRASO



CÓDIGO: N° 0185



ESPECIFICACIONES

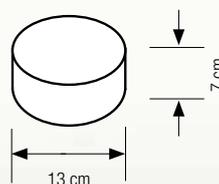
PARÁMETROS	VALOR ESTÁNDAR	LÍMITES PERMITIDOS	OBSEVACIONES
M.G. %	28-37		
PROTEÍNA %	20-26		
EXTRACTO SECO %	50-62		
M.G./E.S. %	50-59	Mín. 45 y menos de 60%	Graso
ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/g	Admisible si 2 de 5 muestras < 1.000 ufc/g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia/25 g	< 100 ufc/g	Durante su vida útil
ESTAFILOCOCO COAGULASA +	< 100 ufc/g	Admisible si 2 de 5 muestras < 1.000 ufc/g	
ENTEROTOXINAS ESTAFILOCÓCICAS	No detectado/25 g	No detectado/25 g	Se analizará si Estafilococo coagulasa+ > 100.000 ufc/g
TIEMPO DE MADURACIÓN	entre 20 y 60 días	Mín. 20 días	Tª y humedad controlada
ORGANOLÉPTICOS	Característicos		

DATOS DEL PRODUCTO

ENVASE	Corteza bañada en solución antimoho transparente (mezcla de sorbato, propionato, biopolímero y pimaricina). Puede ir también pintada de negro (dispersión acuosa de acetato de polivinilo con conservantes E-202, E-235 y colorante E172). Al vacío en bolsa transparente con impresión.
EMBALAJE	Cajas de cartón.
PESO NETO APROX.	1.000 g
CONSERVACIÓN	Temperatura de refrigeración (4-9°C).
CONSUMO PREFERENTE	Antes de 12 meses.
USO ESPERADO	Consumo directo. NO CONSUMIR LA CORTEZA. Recomendación: abrir 30 minutos antes de consumir.
IDENTIFICACIÓN	Según legislación vigente.

DATOS LOGÍSTICOS

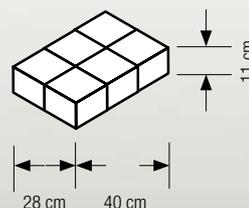
UNIDAD DE VENTA



📊 1.000 g (neto)

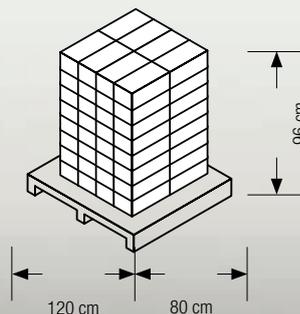
EAN UD.:
8411075112819

CAJA DE 6 UD.



EAN CAJA:
8411075112819

PALET 64 CAJAS



📊 6,285 kg (bruto aprox.) 📊 de la caja: 285 g (neto)

📊 384 kg (neto) 📊 410 kg (bruto)