

JERSEY AHUMADO

DATOS DE LA EMPRESA

Razón Social: FINCA DE UGA,S.L.

CIF: B91021220

Dirección Fiscal: C/Timanfaya 2, Planta 1
35510, Puerto del Carmen - Tías - Lanzarote

Dirección del centro de fabricación: Ctra. Arrecife – Playa
Blanca LZ 2.1, 35570 - Uga - Yaiza - Lanzarote

R.G.S.A. ES 15.06192 GC CE

Teléfono: 928 83 68 41

Correo electrónico: pedidos@fincadeuga.com



DATOS DEL PRODUCTO

Nombre del Producto: Jersey Ahumado

Producto: Queso madurado de Vaca Ahumado

Formato: 450 Gr

Maduración: Entre 21 días – 3 meses

CODIGO DE BARRAS



VALOR NUTRICIONAL – Por 100 Gr

Valor Energético	1875 KJ / 453 Kcal
Grasas totales	39.03 gr
<i>De las cuales Saturadas</i>	29.31 gr
Hidratos de Carbono	2.52 gr
<i>De los cuales Azucares</i>	0 gr
Proteína	22.83 gr
Sal	1.55 gr



CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Corteza: Ocre.

Pasta: Beige.

Textura: Cremosa y untuosa. Humedad alta.

Aroma y Sabor: Aromas lácticos a leche y mantequilla, ligera acidez y amargor. Persistencia baja. Ligeramente ahumado.

MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Leche de Vaca (Tratamiento térmico indicado en la etiqueta), Cuajo Animal, Fermentos lácticos y sal. Corteza Natural Ahumada.

IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Identificación del Lote: Fecha de fabricación del producto. Indicado en la etiqueta que acompaña al queso, en el momento del envasado.

Fecha de consumo preferente: 24 meses post fabricación.

ENVASADO Y ETIQUETADO

Forma de envasado: Bolsa de vacío de uso alimentario. El envasado se va realizando según programación de pedidos.

Etiquetado: Tal y como figura en la etiqueta: Marca, Producto, Nombre del producto, Lote y Fecha de consumo preferente, Condiciones de conservación, R.G.S.A., Identificación del fabricante, Listado de ingredientes, Valor Nutricional.

ALMACENAMIENTO EN FABRICA

Las cámaras de mantenimiento de quesos están equipadas con sistemas de control de temperatura y humedad, y se mantienen en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.

El producto se encuentra en todo momento colocado sobre cajas plásticas, apiladas y separadas por lotes debidamente identificados.

Los productos envasados son almacenados según programación de pedidos.

TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco. Tª recomendada de conservación 4º y 12 ºC.

Modo de empleo: Atemperar el queso fuera del frigorífico el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20ºC a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIEGO

No contiene aditivos (Lisozima), por lo que es apto para alérgicos al huevo.

Apto para Celíacos, ya que no contiene Gluten.