QUESERIAS ROMERO GOZÁLBEZ S.L.	Fecha:14-12-2011
Nombre del producto	QUESO SERVILLETA DE OVEJA
Denominación de venta Se adjunta modelo de etiqueta en el Libro de Anexos	Queso servilleta oveja JAMESA
Ingredientes	Elaborado con leche pasterizada de oveja, fermentos lácticos, cuajo, cloruro cálcico, lisozima (derivado del huevo) benzoato sódico, quimosina, pepsina y sal. Queso Madurado.
Características fisicoquímicas	M/M Humedad 43,2 Extracto seco (E.S.) 56,8 Cenizas 3,4 Cenizas sobre E.S. 6,0 Proteína 24,2 Proteina sobre E.S. 42,6 Grasa 31,3 Grasa sobre E.S. 52,6 Hidratos de Carbono 2,1 Hidratos de cabrono sobre E.S. 3,7 Sodio 0,50
Características microbiológicas	S. Aureus $<10^2$ ufc/ Salmonella Ausencia / 25 gr E.Coli $<10^3$ Listeria monocytogenes Ausencia /30 gr
Formato y presentación	Tiene forma paralelepidédica, con los bordes redondeados y la cara superior coronada por un pequeño pezón –producido por el anudado de la tela o cedazo utilizado como molde- de donde salen estrías radiales. Pintada de color marron, y va presentada en cajas de dos unidades, con un peso aproximado de 1,700 kg
Tratamientos tecnológicos	Pasterizador
Condiciones de conservación	Temperatura óptima de refrigeración a 4º C Límites permisibles de temperatura durante el transporte: 3 a 8 º C
Sistema para identificar el producto	Fecha de fabricación = numero de lote
Vida útil del producto	360 dias
Destino	Al publico en general
Uso esperado por parte del consumidor	Al natural . No consumir la corteza (conservantes E202 y E235)