	Descripción del producto	Fecha revisión: 30/07/2014
VASCOLAC	Ficha técnica	

QUESO MADURADO IDIAZABAL

Descripción	Queso graso elaborado exclusivamente con leche de oveja cruda de las razas Latxa y Carranzana y con una maduración mínima de sesenta días al que se añade fermentos lácticos y cuajo enzimático para su coagulación. Según el formato del producto, podrá ser sometido a proceso de ahumado.
Ingredientes	Leche de oveja cruda, cuajo, fermentos lácticos, lysozima (derivado del huevo), cloruro sódico, E-252 (si lo menciona la etiqueta) , E-202 y E-235 (en corteza).
R.S.I.	15.00890/BI
Marca	BIZKOR / IRATXE / SEÑORIO DE BIZKAIA
Formato / Peso	En ambas variedades: natural y ahumado: 2 medios de 0.650 kg, cuñas de 250 g y de 370g.
Envasado	Envasado al vacío a partir de los 5 meses de curación (Cuñas)
Almacenamiento	En cámara frigorífica (8 – 10 ºC C)
Transporte	En camiones frigoríficos (≤ 4º C)
Vida útil	1 año desde salida de fábrica. Cuñas 8 meses.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Márfil homogéneo.
Olor	Olor intenso característico del queso madurado.
Sabor	Intenso característico del queso madurado.
Textura	Corteza: Dura, de color amarillo pálido. Pasta: Compacta, de color variable, desde el blanco al marfil amarillento, pudiendo tener ojos pequeños desigualmente repartidos y en número escaso.

INFORMACION NUTRICINAL (100 g de producto)

Valor calórico	438
Grasa	38,2
Grasas saturadas	24,2
Hidratos de carbono	1,8
Azúcares totales	<0,5
Proteína	26,1
Sal	1,6
Humedad	33,8
Fibra	<1
E.S.M.	45
OMG	< 0,1 %
Compuestos alérgenos	Leche y sus derivados, incluida la lactosa: si

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS (R CE 2073/2005, R CE 1441/2007, R 365/2010)

Staphylococcus coagulasa+	100.000 ufc/g (D.O. Idiazabal)
Listeria monocytogenes	- Producción: Ausencia/25g - Comercialización durante su vida útil: 100 ufc/g