

**INFORMACIÓN GENERAL**

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	QUESO REDONDO GOUDA DE VACA MADURO (40 SEMANAS) ECOLÓGICO
<b>REFERENCIA:</b>	A00619
<b>ORIGEN:</b>	España
<b>ECOLÓGICO (SI/NO):</b>	SI
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	Queso Gouda Viejo Ecológico (50 % grasa en materia seca) elaborado con leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos y cuajo vegetariano, madurado para desarrollar su sabor característico. No modificado genéticamente, ni irradiado.
<b>INGREDIENTES:</b>	Leche de vaca pasteurizada ecológica, sal, fermentos lácticos, cuajo vegetariano

**PROPIEDADES DEL PRODUCTO**

<b>FORMATO EMBALAJE</b>	Bloque de 4 kg
<b>DIMENSIONES</b>	271 × 260 × 108 mm
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar refrigerado entre 2 °C y 10 °C.
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	90 días desde la fecha de fabricación, si se almacena en condiciones ideales.

**DATOS ANALÍTICOS**

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	DESCRIPCIÓN
<b>TEXTURA</b>	Firme, cortable en lonchas
<b>COLOR</b>	Amarillo pajizo a naranja suave
<b>OLOR</b>	Aroma láctico con notas suaves y afrutadas
<b>SABOR</b>	Característico, suave, con matices lácteos y toques de caramelo

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	DESCRIPCIÓN
<b>Escherichia coli (heat treated)</b>	< 10
<b>Enterobacteriaceae</b>	< 1 000
<b>Staphylococcus coagulasa positiva</b>	< 100
<b>Salmonella (/25 g)</b>	Ausencia
<b>Listeria monocytogenes (/25 g)</b>	Ausencia
*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación..	

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	DESCRIPCIÓN
<b>Humedad (%)</b>	37 % ± 10 %
<b>Grasa en materia seca (%)</b>	50 – 60 %
<b>pH</b>	5,2 ± 0,2
<b>CONTAMINANTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>De acuerdo a la legislación europea</li></ul>
<b>METALES PESADOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>De acuerdo a la legislación europea</li></ul>
<b>PESTICIDAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>De acuerdo a la legislación europea</li></ul>
<b>IMPUREZAS</b> <b>piedras, otras semillas, parásitos:</b>	-
* Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y físicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.	

## DATOS NUTRICIONALES

PARÁMETROS NUTRICIONALES	VALOR
<b>Energía</b>	1 774 kJ / 428 kcal
<b>Grasas</b>	35,9 g
<b>– de las cuales saturadas</b>	24,2 g
<b>Hidratos de carbono</b>	0,0 g
<b>– de los cuales azúcares</b>	0,0 g
<b>Proteínas</b>	26,2 g
<b>Sal</b>	1,33 g
* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.	

## ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA	ALÉRGENO	PRESENCIA
<b>Cereales que contengan gluten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trigo</li> <li>• Centeno</li> <li>• Cebada</li> <li>• Avena</li> <li>• Espelta</li> <li>• Kamut o sus variedades híbridas</li> </ul>	No	<b>Frutos de cáscara:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almendras</li> <li>• Avellanas</li> <li>• Nueces</li> <li>• Anacardos</li> <li>• Pacanas</li> <li>• Nueces de Brasil</li> <li>• Alféncigos</li> <li>• Nueces macadamia</li> </ul>	No
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	No	<b>Moluscos y productos a base de molusco</b>	No
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	No	<b>Apio u productos derivados</b>	No
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	No	<b>Mostaza y productos derivados</b>	No
<b>Cacahuètes y productos a base de cacahuètes</b>	No	<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b>	No
<b>Soja y productos a base de soja</b>	No	<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l</b>	No
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</b>	Si	<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	No

*Si = presente*
*No = ausente*
*T = Trazas\**

\*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto

La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. La interpretación de la contaminación cruzada está basada en la información disponible, pero no debe considerarse como garantía de ningún tipo sin verificación analítica.

Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser.

## OTROS DATOS

<b>OGM</b>	No
<b>Irradiación</b>	No

**VERSIÓN:**
**00**
**FECHA REVISIÓN:**
**22/07/2025**

Producto conforme con la reglamentación Europea vigente sobre producción, comercialización y etiquetado de productos ecológicos. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias. Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 / [organic@mapryser.com](mailto:organic@mapryser.com)

T-MPS