

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE DEL PRODUCTO:	QUESO REDONDO GOUDA DE VACA MADURO (40 SEMANAS) ECOLOGICO
REFERENCIA:	A00619
ORIGEN:	España
ECOLÓGICO (SI/NO):	SI
DESCRIPCIÓN:	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.
INGREDIENTES:	Leche de vaca pasteurizada ecológica, sal, fermentos lácticos, cuajo vegetariano

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

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

DATOS ANALÍTICOS

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

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		DESCRIPCIÓN
Escherichia coli (heat treated)	< 10	
Enterobacteriaceae	< 1 000	
Staphylococcus coagulasa positiva	< 100	
Salmonella (/25 g)	Ausencia	
Listeria monocytogenes (/25 g)	Ausencia	

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación..

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS		DESCRIPCIÓN
Humedad (%)	>	37 % ± 10 %
Grasa en materia seca (%)	>	50 – 60 %
pH	>	5,2 ± 0,2
CONTAMINANTES		<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea
METALES PESADOS		<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea
PESTICIDAS		<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea
IMPUREZAS		-
piedras, otras semillas, parásitos:		

* 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 fisicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.

DATOS NUTRICIONALES	
PARÁMETROS NUTRICIONALES	VALOR
Energía	1 774 kJ / 428 kcal
Grasas	35,9 g
– de las cuales saturadas	24,2 g
Hidratos de carbono	0,0 g
– de los cuales azúcares	0,0 g
Proteínas	26,2 g
Sal	1,33 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

ALÉRGENOS

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

OGM	No
Irradiación	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
T-MPS