

<b>FICHA TECNICA QUESO</b>	<b>Código:</b>	<b>PC 4-2.1</b>
	<b>Nº Revisión:</b>	<b>3</b>
	<b>Fecha:</b>	<b>11/01/2018</b>

<b>Actualizado</b>	Febrero 2018
--------------------	--------------

<b>1.- TIPO DE QUESO</b>	QUESO DE OVEJA CURADO
--------------------------	-----------------------

<b>2.- MADURACION</b>	Madurado con baños de aceite de oliva en la corteza
MEDIA PARA NUESTRO PRODUCTO	180 días
Mínima para curado según normativa: 105 días	

<b>3.- INGREDIENTES</b>	Leche pasteurizada de oveja, sal, cuajo ovino, fermentos lácticos y conservador (lisozima de <b>huevo</b> ).
-------------------------	--

<b>4.- ALERGENOS</b>													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Alergenos</th> <th>Ingrediente</th> <th>P/A</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</td> <td>LECHE DE OVEJA</td> <td>PRESENCIA</td> </tr> <tr> <td>Huevos y productos a base de huevos</td> <td>LISOZIMA</td> <td>PRESENCIA</td> </tr> <tr> <td>Cereales con gluten y productos derivados</td> <td>X</td> <td>AUSENCIA</td> </tr> </tbody> </table>	Alergenos	Ingrediente	P/A	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	LECHE DE OVEJA	PRESENCIA	Huevos y productos a base de huevos	LISOZIMA	PRESENCIA	Cereales con gluten y productos derivados	X	AUSENCIA
Alergenos	Ingrediente	P/A											
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	LECHE DE OVEJA	PRESENCIA											
Huevos y productos a base de huevos	LISOZIMA	PRESENCIA											
Cereales con gluten y productos derivados	X	AUSENCIA											

<b>5.- OGM's</b>	Según declaración de nuestros proveedores, los quesos no contienen organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.
------------------	--

<b>6.- INFORMACION NUTRICIONAL</b>																																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Por 100 g</th> <th>Unidades</th> <th colspan="2">Ingesta de referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>1874/452</td> <td>kJ/kcal</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>38,6</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  de las cuales saturadas</td> <td>34,4</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>&lt; 1</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  de los cuales azúcares</td> <td>&lt; 1</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>25,2</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,8</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>785,7</td> <td>mg</td> <td>98</td> <td>% VRN por 100 g</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Por 100 g	Unidades	Ingesta de referencia		Valor energético	1874/452	kJ/kcal			Grasas	38,6	g			de las cuales saturadas	34,4	g			Hidratos de carbono	< 1	g			de los cuales azúcares	< 1	g			Proteínas	25,2	g			Sal	1,8	g			Calcio	785,7	mg	98	% VRN por 100 g
Parámetros	Por 100 g	Unidades	Ingesta de referencia																																											
Valor energético	1874/452	kJ/kcal																																												
Grasas	38,6	g																																												
de las cuales saturadas	34,4	g																																												
Hidratos de carbono	< 1	g																																												
de los cuales azúcares	< 1	g																																												
Proteínas	25,2	g																																												
Sal	1,8	g																																												
Calcio	785,7	mg	98	% VRN por 100 g																																										

<b>7.- PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b>									
	<table border="1"> <tr> <td>Sodio</td> <td>0,72 g / 100 g</td> </tr> <tr> <td>Contenido de materias grasas en la materia seca</td> <td>50 % mínimo</td> </tr> <tr> <td>Contenido de materia seca</td> <td>62 % mínimo</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>Entre 5,00 y 5,60</td> </tr> </table>	Sodio	0,72 g / 100 g	Contenido de materias grasas en la materia seca	50 % mínimo	Contenido de materia seca	62 % mínimo	pH	Entre 5,00 y 5,60
Sodio	0,72 g / 100 g								
Contenido de materias grasas en la materia seca	50 % mínimo								
Contenido de materia seca	62 % mínimo								
pH	Entre 5,00 y 5,60								

**8.- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

Parámetro	Límites
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
E.coli	< 100 ufc / g
Estafilococos coagulasa positivos	< 100 ufc / g

**9.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

Es un queso de sabor pleno, intenso y avellanado; de aroma distinguido y profundo; con un bonito color marfil y con una textura firme que presenta ojos bien repartidos y pequeños.

**10.- PRESENTACION****ENTERO**

DESCRIPCIÓN	Corteza natural
FORMA	Redondo (cilindro)
DIMENSIONES	190 mm diametro y 100 mm altura
PESO MEDIO	3,3 Kg
BOLSA VACÍO RETRACTIL	
RECUBRIMIENTO	
ENVOLTORIO	

**11.- USO PREVISTO****ENTERO**

- Alimento listo para consumo una vez retirado el material de envase/embalaje.
- Consumidores previstos: Público en general.
- Recomendamos que el producto esté a temperatura ambiente para su consumo.
- Durante el proceso de maduración se desarrollan mohos naturales sobre la corteza del queso, se prepara el producto para que llegue al cliente con una cantidad mínima de moho en corteza. En ocasiones, pueden aparecer pequeños desarrollos posteriores de moho en la corteza, derivados de la evolución natural del proceso de curado. Un paño húmedo o impregnado en aceite de oliva servirá para retirarlo y poder degustar plenamente todas sus características.

<b>ENTERO</b>	Venta al corte
---------------	----------------

**12.- ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION****ENTERO**

- Para almacenamientos del producto superiores a 3 horas debe mantenerse refrigerado (Entre 2 y 10 °C).
- Durante el almacenamiento se debe quitar el retractor del pallet.
- La caja de cartón sólo sirve para el transporte del queso, recomendamos no dejar el queso en las cajas de cartón más de 15 días para los productos no envasados al vacío y no más de 60 días para los envasados al vacío. Durante esos días, mantener una humedad máxima de conservación del 75 % hr.

**13.- VIDA ÚTIL**

<b>ENTERO</b>	10 meses
---------------	----------

**14.- FRASES DE ETIQUETADO OBLIGATORIO**

<b>ENTERO</b>	Peso neto en venta
---------------	--------------------

**15.- ETIQUETAS****ENTERO**

Etiqueta principal y etiqueta "lote/consumir preferentemente antes del". Si se necesita, etiqueta frontal en castellano, inglés y alemán. Si se necesita, etiqueta complementaria en otros idiomas.

**16.- TRANSPORTE Y LOGISTICA**

Transporte alimentario a temperatura < 10 °C.

**ENTERO**

UNIDADES POR CAJA	2	CAJAS POR PALLET	56 (8 capas x 7 cajas)
DIMENSIONES CAJA	425 x 220 x 120	DIMENSIONES PALLET	1200 X 800 X 1110
PESO MEDIO CAJA	6,6 Kg	PESO MEDIO PALLET	370 Kg
PESO BRUTO APROX. CAJA	6,9 Kg	PESO BRUTO APROX. PALLET	412 Kg

**17.- CODIGOS EAN****ENTERO**

CODIGO DE VENTA	1211	
EAN 13	84.21392.0.1210.5	LOS CAMEROS
EAN 128 CAJA	(01)98421392 1.1210.5 (15)AAMMDD (3103)000000 (10)XXXXXXXX (00)28421392000000000Y	

**18.- CODIGO ADUANERO DEL PRODUCTO**

040690869900

**19.- OTROS DATOS**