

<p style="text-align: center;"><i>Fábrica de Quesos</i> QUESOS REVILLA, S.L. (Pol. Ind. Campo de Aviación I, parc. 38 – Coreses - Zamora)</p>	FICHA TECNICA	Revisión: 0
	QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA	07/04/15

FICHA DEL PRODUCTO

1. Definición del producto.	QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA
2. Composición (Ingredientes).	<ul style="list-style-type: none"> - Leche cruda de oveja - Fermentos - Cuajo - Sal - Conservantes: E-252, E-1105 (derivado del huevo).
3.- Características organoléptico - químicas.	<ul style="list-style-type: none"> - Queso madurado, con sabor equilibrado e intenso, regusto persistente, siendo más penetrante, fuerte y algo picante, con un regusto más pronunciado en los quesos de mayor curación; viejos. Pasta compacta, de color homogéneo, marfil amarillento, ojos escasos, de pequeño tamaño y muy repartidos. Formato cilíndrico, corteza color aceite. - Grasa 39,35%, Proteína 22,75%, Calorías 451 kcal, E. Seco Lácteo ;66,15%.
4. Tratamientos aplicados.	Coagulación enzimática, Desuerado, Moldeado Prensado, Salado, Oreo, Maduración (mínimo 6 meses) NºR.G.S.A.: 15.000261/ZA
5. Descripción del envase y embalaje	<p>Quesos de 3 kg. aproximadamente.</p> <p>Se envasan en:</p> <ul style="list-style-type: none"> -En cajas de 2 unidades, peso caja 6,5 kilos aproximadamente -En cajas de 4 unidades , peso aproximado 12,5 kilos -En jaulas de madera de 6 unidades, peso aproximado 19 ,5 kilos. -En palets europeos, retractilados, medidas 80 cm de ancho x 120 cm de largo. <p>Quesos de 1 kg. aproximadamente, que se envasan al vacío.</p>
6. Métodos de conservación y almacenamiento.	En refrigeración, entre 4°C y 8°C
7. Condiciones de distribución y transporte.	Se transporta en vehículos con refrigeración, entre 4°C y 8°C
8. Etiquetado	R.D. 1334/1999 y Reglamento (UE) 1169/2011.
9. Vida útil del producto	36 meses Descripción del lote: año - día - mes de fabricación.
10. Valores nutricionales del producto	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Boletín 14079278	
Valor energético	451 kcal 7 1867 kJ
Grasas:	39,4g
-ácidos grasos saturados	25,3g
-ácidos grasos monoinsaturados	12,3g
-ácidos grasos poliinsaturados	1,8g
Hidratos de carbono:	1,4g
-azúcares	1,4g
-polialcoholes	0g
-almidón	0g
Fibra alimentaria	0g
Proteínas	22,8g
Sal	1,0g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	39,4%
E.S.	66,2%
M.G.E.S.	59,5%

<p style="text-align: center;"><i>Fábrica de Quesos</i> QUESOS REVILLA, S.L. (Pol. Ind. Campo de Aviación I, parc. 38 – Coreses - Zamora)</p>	FICHA TECNICA	Revisión: 0
	QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA	07/04/15

USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR Instrucciones para el consumidor sobre conservación

Almacenamiento en el hogar.	Conservar en refrigeración, entre 4°C y 8°C
Modo de empleo.	<p>Consumir directamente. Se recomienda servir a temperatura ambiente con lo que el sabor y aroma del producto se mostrará en toda su intensidad. No consumir la corteza (contiene colorantes y conservantes, E-202 Y E-235)</p>
Consumidor tipo.	<p><u>Población general.</u></p> <p><u>Uso restringido</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Deberán evitar su consumo las personas alérgicas al huevo ➤ Deberán limitar o moderar su consumo aquellas personas que tengan alteraciones en el metabolismo de los lípidos (como puede ser el colesterol alto). ➤ Deberán limitar o moderar su consumo aquellas personas que tengan hipertensión debido al contenido en sal ➤ Deberán limitar o moderar su consumo aquellas personas que tengan intolerancia a la lactosa. ➤ Deben tomar precauciones las personas alérgicas a alguno de los ingredientes de este producto.