



FICHA TÉCNICA  
QUESO MEZCLA DE LECHE CRUDA CURADO

Rev.02  
23/03/2017

Nombre empresa: **Quesos Revilla S.L.**

Razón social: QUESOS REVILLA, S.L.

Domicilio: Pol. Industrial "Campo de Aviación I", parc.38 - Coreses (Zamora).

Nº R.G.S.A.: 15.00261ZA

FICHA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DE MEZCLA DE LECHE CRUDA CURADO
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"><li>* <b>Leche</b> de vaca mín. 75%.</li><li>* <b>Leche</b> de cabra mín. 7%.</li><li>* <b>Leche</b> de oveja mín. 3%.</li><li>* Fermentos <b>lácticos</b>.</li><li>* Cuajo.</li><li>* Sal.</li><li>* Conservantes: E-252, E-1105 (derivado del <b>huevo</b>).</li><li>* Conservantes y colorantes en corteza: E-235, E-202 y E-172.</li></ul>
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	Las muestras analizadas <b>SATISFACEN</b> los criterios microbiológicos establecidos por el Reglamento 2075/2005, y sus posteriores modificaciones, para los parámetros: <b>Salmonella, Listeria Monocytogenes y Enterotoxina estafilocócica.</b> <b>pH: 5,5</b> <b>a<sub>w</sub>: 0,92</b> <b>AUSENCIA DE Listeria Monocytogenes .</b>
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Queso de peso aproximado de <b>3Kg</b> . Los formatos de envasado son: 1. Cajas de cartón de 2 unidades ó 4 unidades. 2. Cajas de madera de 6 unidades. 3. Cuñas. 4. Palets europeos, retractilados, medidas 80cm de ancho x 120cm de largo.
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración ( <b>mínimo 4 meses</b> ).
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	En refrigeración entre 4°C y 8°C. Cuando se prevean largos periodos de almacenaje, mantener fuera de los envases.
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Se transporta en vehículos con refrigeración entre 4°C y 8°C.
SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Por número de lote. Descripción del lote: Fecha de fabricación.
VIDA ÚTIL	31 meses.



FICHA TÉCNICA  
QUESO MEZCLA DE LECHE CRUDA CURADO

Rev.02  
23/03/2017

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	427 kcal / 1771 kJ
Grasas:	35,7g
Ácidos grasos saturados.	23,1g
Ácidos grasos monoinsaturados.	11,3g
Ácidos grasos poliinsaturados.	1,3g
Hidratos de carbono:	2,2g
Azúcares	2,2g
Polialcoholes	0g
Almidón	0g
Fibra alimentaria	0g
Proteínas	24,3g
Sal	1,2g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	35,70%
E.S.	68,30%
M.G.E.S.	52,30%



FICHA TÉCNICA  
QUESO MEZCLA DE LECHE CRUDA CURADO

Rev.02  
23/03/2017

**USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR**

ALMACENAMIENTO EN EL HOGAR	En refrigeración entre 4°C y 8°C.
MODO DE EMPLEO	Consumir directamente, en crudo, sin preparaciones culinarias. Se recomienda servir a temperatura ambiente, con lo que el sabor y aroma del producto se mostrarán con toda su intensidad. <b>No consumir la corteza (contiene conservantes y colorantes E-235, E-202 y E-172).</b>
CONSUMIDOR TIPO	<b>Población en general.</b> <b>Uso restringido:</b> 1. Deberán <b>evitar su consumo</b> las personas alérgicas al huevo. 2. Deberán <b>limitar o moderar su consumo</b> , aquellas personas que tengan alteraciones en el metabolismo de los lípidos (como puede ser el colesterol alto). 3. Deberán <b>limitar o moderar su consumo</b> , aquellas personas que tengan hipertensión. 4. Deberán <b>limitar o moderar su consumo</b> , aquellas personas que tengan intolerancia a la lactosa. 5. Deben <b>tomar precauciones</b> las personas alérgicas a alguno de los ingredientes de este producto.