



FICHA TÉCNICA
QUESO MEZCLA DE LECHE PASTERIZADA TIERNO
EN BARRA

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 PASTERIZADA TIERNO EN BARRA |
|---|--|
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none">* Leche de vaca mín. 75%.* Leche de oveja mín. 3%.* Leche de cabra mín. 7%.* Fermentos lácticos.* Cuajo.* Cloruro cálcico (E-509).* Sal.* Conservantes: E-252.* Conservantes en corteza: E-235, E-202. |
| CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS | Las muestras analizadas SATISFACEN los criterios microbiológicos establecidos por el Reglamento 2075/2005, y sus posteriores modificaciones, para los parámetros: <i>E.Coli Listeria MonocytogeneS.</i> pH: 5,90 aw: 0,94 AUSENCIA de <i>Listeria Monocytogenes.</i> |
| FORMATO DE PRESENTACIÓN | Queso de peso aproximado 3Kg . Los formatos de envasado son: <ol style="list-style-type: none">1. Cajas de cartón de 2 unidades ó 4 unidades.2. Cajas de madera de 6 unidades.3. Cuñas4. Palets europeos, retractilados, medidas 80cm de ancho x 120cm de largo. Queso de peso aproximado 1Kg , envasados al vacío en cajas de cartón de 6 unidades. |
| TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS | Pasteurización, coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración (15 días) . |
| 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 | 24 meses. |



FICHA TÉCNICA
QUESO MEZCLA DE LECHE PASTERIZADA TIERNO
EN BARRA

Rev.02
23/03/2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g | |
|-----------------------------------|--------------------|
| Valor energético | 391 kcal / 1619 kJ |
| Grasas: | 33,0g |
| Ácidos grasos saturados. | 21,1g |
| Ácidos grasos monoinsaturados. | 10,5g |
| Ácidos grasos poliinsaturados. | 1,4g |
| Hidratos de carbono: | 2,0g |
| Azúcares | 2,0g |
| Polialcoholes | 0g |
| Almidón | 0g |
| Fibra alimentaria | 0g |
| Proteínas | 21,6g |
| Sal | 0,9g |

| OTROS PARÁMETROS | |
|------------------|--------|
| M.G. | 33,00% |
| E.S. | 61,60% |
| M.G.E.S. | 53,60% |



FICHA TÉCNICA
QUESO MEZCLA DE LECHE PASTERIZADA TIERNO
EN BARRA

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. No consumir la corteza (contiene conservantes E-235, E-202). |
| CONSUMIDOR TIPO | Población en general. Uso restringido: 1. Deberán limitar o moderar su consumo , aquellas personas que tengan alteraciones en el metabolismo de los lípidos (como puede ser el colesterol alto). 2. Deberán limitar o moderar su consumo , aquellas personas que tengan hipertensión. 3. Deberán limitar o moderar su consumo , aquellas personas que tengan intolerancia a la lactosa. 4. Deben tomar precauciones las personas alérgicas a alguno de los ingredientes de este producto. |