



FICHA TÉCNICA
QUESO DE LECHE CRUDA DE OVEJA CURADO

Rev.05
06/04/2018

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 LECHE CRUDA DE OVEJA CURADO
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none">* Leche cruda de oveja.* Fermentos lácticos.* Cuajo.* Sal.* Conservantes: E-252, E-1105 (derivado del huevo).* No consumir corteza, contiene conservantes y colorantes: E-235, E-202 y E-172.
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	Las muestras analizadas SATISFACEN los criterios microbiológicos establecidos por el Reglamento 2075/2005, y sus posteriores modificaciones, para los parámetros: Salmonella, Listeria Monocytogenes y Enterotoxina estafilocócica . pH: 5,55 a_w : 0,93 AUSENCIA de Listeria Monocytogenes.
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Queso de peso aproximado de 3Kg, en color ACEITE CLARO . 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. Queso de peso aproximado 1Kg, en colores (ACEITE CLARO, BLANCO Y NEGRO) que se envasa al vacío en cajas de cartón de 6 unidades.
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración: (Aprox. 3Kg_ mínimo 6 meses). (Aprox. 1Kg_ mínimo 45 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	26 meses.



FICHA TÉCNICA
QUESO DE LECHE CRUDA DE OVEJA CURADO

Rev.05
06/04/2018

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	451 kcal / 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
Proteínas	22,8g
Sal	1,0g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	39,40%
E.S.	66,20%
M.G.E.S.	59,50%



FICHA TÉCNICA
QUESO DE LECHE CRUDA DE OVEJA CURADO

Rev.05
06/04/2018

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 y colorantes E-235, E-202 y E-172).
CONSUMIDOR TIPO	Población en general. Uso restringido: 1. Deberán evitar su consumo las personas alérgicas al huevo. 2. Deberán limitar o moderar su consumo , aquellas personas que tengan alteraciones en el metabolismo de los lípidos (como puede ser el colesterol alto). 3. Deberán limitar o moderar su consumo , aquellas personas que tengan hipertensión. 4. Deberán limitar o moderar su consumo , aquellas personas que tengan intolerancia a la lactosa. 5. Deben tomar precauciones las personas alérgicas a alguno de los ingredientes de este producto.