

FICHA TÉCNICA



QUESO DE CABRA LECHE PASTEURIZADA, SEMICURADO

EPT-10
Rev.11

01/06/2022

Company name:	Quesos Revilla S.L.		
Address:	Pol. Industrial "Campo de Aviación I", parc.38 - Coreses (Zamora). SPAIN.		
Nº R.G.S.A.:	15.00261ZA		
Tel:	980 580 114	FAX	
email:	revilla@quesosrevilla.com	website:	www.quesosrevilla.com

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DE LECHE PASTEURIZADA DE CABRA SEMICURADO.
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> * Leche pasteurizada de cabra. * Sal. * Cuajo. * Estabilizante: Cloruro cálcico (E-509). * Fermentos lácticos (leche). * Puede contener trazas de huevo. * No consumir corteza, contiene conservadores y colorantes: E 235, E-202 y E-160b y Oleorresina de pimentón. <p>ORIGEN DE LA LECHE: ESPAÑA.</p>
ALÉRGENOS	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	<p style="text-align: center;">Las muestras analizadas SATISFACEN los criterios microbiológicos establecidos por el Reglamento 2073/2005, y sus posteriores modificaciones, para los parámetros:</p> <p style="text-align: center;">E.Coli (n=5 c=2; M=1000 ufc/gr. m=100 ufc/gr.). Listeria Monocytogenes (n=5 c=0; ausencia en 25g.) Estafilococos coagulasa positivos (n=5 c=2; M=1000 ufc/g. m=100 ufc/g.).</p> <p style="text-align: center;">pH = 5,27. aw = 0,93.</p>

FICHA TÉCNICA



QUESO DE CABRA LECHE PASTEURIZADA, SEMICURADO

EPT-10
Rev.11

01/06/2022

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Queso de peso aproximado de 3Kg, COLOR NARANJA . Los formatos de envasado son: 1. ENTEROS en cajas de cartón de 2 unidades ó 4 unidades. 2. ENTEROS granel (con y sin vacío), cuñas: -1/2 (peso aprox. 1,5Kg). -1/4 (peso aprox. 750gr). -1/8 (peso aprox. 375gr). -1/12 (peso aprox. 250gr). 3. Palets europeos, retractilados, medidas 80cm de ancho x 120cm de largo.
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Pasteurización, coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración (mínimo 1,5 MESES) .
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco, preferentemente 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 (7 dígitos): Condiciones y fecha de fabricación.
VIDA ÚTIL	12 meses para enteros desde fecha de envasado/etiquetado. 12 meses para porciones al vacío desde fecha de envasado.

FICHA TÉCNICA



QUESO DE CABRA LECHE PASTEURIZADA, SEMICURADO

EPT-10
Rev.11
01/06/2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	1726 KJ / 416 Kcal
Grasas:	35,0g
de las cuales saturadas	23,5g
Hidratos de carbono:	0,4g
de los cuales azúcares	0,4g
Proteínas	25,4g
Sal	2,1g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	35,01%
E.S.	64,38%
M.G.E.S.	54,38%
WATER CONTENT (fat free substance)	35,62%

FICHA TÉCNICA



QUESO DE CABRA LECHE PASTEURIZADA, SEMICURADO

EPT-10
Rev.11

01/06/2022

USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR

ALMACENAMIENTO EN EL HOGAR	En refrigeración entre 4°C y 8°C.
MODO DE EMPLEO	<p>Consumir directamente, en crudo, sin preparaciones culinarias.</p> <p>Se recomienda servir a temperatura ambiente, con lo que el sabor y aroma del producto se mostrarán con toda su intensidad.</p> <p>No consumir la corteza (contiene conservadores y colorantes E-235; E-202 y E-160b).</p>
CONSUMIDOR TIPO	<p>Población en general.</p> <p>Uso restringido:</p> <ol style="list-style-type: none">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.