

FICHA TÉCNICA



QUESO IBÉRICO LECHE CRUDA, CURADO

EPT-05
Rev.14
08/07/2021

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 IBÉRICO
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> * Leche cruda de vaca mín. 35%. * Leche cruda de cabra mín. 30%. * Leche cruda de oveja mín. 20%. * Sal. * Cuajo. * Conservador: Lisozima (E-1105 derivado del huevo). * Conservador: Nitrato potásico (E-252). * Fermentos lácticos (leche). * No consumir corteza, contiene conservadores y colorante: E-235, E-202 y E-172. <p>PAÍS DE ORDEÑO: ESPAÑA ó UE. PAÍS DE TRANSFORMACIÓN: ESPAÑA.</p>
ALÉRGENOS	<p>LÁCTEOS HUEVOS</p>
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	<p>Las muestras analizadas SATISFACEN los criterios microbiológicos establecidos por el Reglamento 2073/2005, y sus posteriores modificaciones, para los parámetros: Salmonella, Listeria Monocytogenes y Enterotoxina estafilocócica.</p> <p>pH = 5,52.</p> <p>aw = 0,90. (NO FAVORECE el desarrollo de Listeria Monocytogenes).</p> <p>AUSENCIA de Listeria Monocytogenes.</p>

FICHA TÉCNICA



QUESO IBÉRICO LECHE CRUDA, CURADO

EPT-05
Rev.14

08/07/2021

FORMATO DE PRESENTACIÓN	<p>Queso de peso aproximado de 3Kg, en color ACEITE OSCURO. Los formatos de envasado son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ENTEROS en cajas (con y sin vacío) de cartón de 2 unidades ó 4 unidades. 2. ENTEROS granel (con y sin vacío). 3. CUÑAS VACÍO: <ul style="list-style-type: none"> -1/2 (peso aprox. 1,5Kg). -1/4 (peso aprox. 750g). -1/8 (peso aprox. 375g). -1/12 (peso aprox. 250g). 4. BANDEJAS TAPAS PRECORTADAS atmósfera protectora 280g y 560g. 5. TAPAS SELECCIÓN en atmósfera protectora.
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración (más 5 meses).
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	<p>Conservar en lugar fresco y seco, preferentemente en refrigeración entre 4°C y 8°C.</p> <p>Cuando se prevean largos periodos de almacenaje, mantener fuera de los envases.</p>
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Se transporta en vehículos con refrigeración entre 4°C y 8°C.
SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	<p>Por número de lote.</p> <p>Descripción del lote (7 dígitos): Condiciones y fecha de fabricación.</p>
VIDA ÚTIL	<p>35 meses desde la fecha de fabricación.</p> <p>190 días para formatos en atmósfera protectora.</p>
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	<p>24 meses de la fecha de envasado/etiquetado.</p> <p>12 meses para las porciones al vacío.</p> <p>180 días para formatos en atmósfera protectora desde fecha envasado.</p>
ETIQUETADO	Según reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

FICHA TÉCNICA



QUESO IBÉRICO
LECHE CRUDA, CURADO

EPT-05
Rev.14
08/07/2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	1871 Kj / 451 kcal
Grasas:	37,9g
de las cuales saturadas	24,6g
Ácidos grasos monoinsaturados.	11,5g
Ácidos grasos poliinsaturados.	1,7g
Hidratos de carbono:	1,2g
de los cuales azúcares	1,2g
Proteínas	26,5g
Sal	0,8g

OTROS PARÁMETRO	
M.G.	37,90%
E.S.	67,60%
M.G.E.S.	56,10%
WATER CONTENT (fat free substance)	32,40%

FICHA TÉCNICA



QUESO IBÉRICO
LECHE CRUDA, CURADO

EPT-05
Rev.14
08/07/2021

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 colorante E-235; E-202 y E-172).</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.