

FICHA TÉCNICA





QUESO DE MEZCLA (vaca, cabra, oveja)
LECHE CRUDA. CURADO

EPT-06
Rev.14
01/07/2021

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 DE MEZCLA DE LECHE CRUDA CURADO
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> * Leche cruda de vaca mín. 72%. * Leche cruda de cabra mín. 8%. * Leche cruda de oveja mín. 5%. * 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 style="text-align: center;">LÁCTEOS HUEVOS</p>
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	<p>Las muestras analizadas SATISFACEN los criterios microbiológicos establecidos por el Reglamento 2073/2005, y sus posteriores modificaciones, para los parámetros:</p> <p>Salmonella (n=5 c=0; ausencia en 25g). Listeria Monocytogenes (n=5 c=0; ausencia en 25g.) Estafilococos coagulasa positivos (n=5 c=2; M=10⁵ ufc/g. m=10⁴ ufc/g.). pH = 5,50. aw = 0,92.</p>

FICHA TÉCNICA



QUESO DE MEZCLA (vaca, cabra, oveja) LECHE CRUDA. CURADO

EPT-06
Rev.14

01/07/2021

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. 1,5 Kg). -1/4 (peso aprox. 750g). -1/8 (peso aprox. 375g). -1/12 (peso aprox. 250g). 4. CUÑAS PESO FIJO 250 gr. 5. BANDEJAS TAPAS PRECORTADAS atmósfera protectora 280g y 560g.
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración (mínimo 4 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	35 meses desde la fecha de fabricación para quesos enteros. 190 días para formatos en atmósfera protectora desde la fecha de envasado.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses de la fecha de envasado/etiquetado. 12 meses para las porciones al vacío. 180 días para formatos en atmósfera protectora desde fecha de envasado.
ETIQUETADO	Según reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

FICHA TÉCNICA



QUESO DE MEZCLA (vaca, cabra, oveja)
LECHE CRUDA. CURADO

EPT-06
Rev.14
01/07/2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	1771 Kj / 427 kcal
Grasas:	35,7g
de las cuales saturadas	23,1g
Ácidos grasos monoinsaturados.	11,3g
Ácidos grasos poliinsaturados.	1,3g
Hidratos de carbono:	2,2g
de los cuales azúcares	2,2g
Proteínas	24,3g
Sal	1,2g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	35,70%
E.S.	68,30%
M.G.E.S.	52,30%
WATER CONTENT (fat free substance)	31,70%

FICHA TÉCNICA



QUESO DE MEZCLA (vaca, cabra, oveja)
LECHE CRUDA. CURADO

EPT-06
Rev.14
01/07/2021

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 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.