

## FICHA TÉCNICA





**QUESO MEZCLA (vaca, oveja)**  
LECHE PASTEURIZADA. CURADO

EPT-07  
Rev.16  
16/07/2021

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	<b>QUESO DE MEZCLA DE LECHE PASTERIZADA CURADO</b>
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Leche pasteurizada de vaca mín. 82%.</li> <li>* Leche pasteurizada de oveja mín. 3%.</li> <li>* Sal.</li> <li>* Cuajo.</li> <li>* Estabilizante: Cloruro cálcico (E-509).</li> <li>* Fermentos lácticos (<b>leche</b>).</li> <li>* Puede contener trazas de <b>huevo</b>.</li> <li>* No consumir corteza, contiene conservadores y colorante: E-235; E-202 y E-172.</li> </ul> <p>PAÍS DE ORDEÑO: ESPAÑA ó UE. PAÍS DE TRANSFORMACIÓN: ESPAÑA.</p>
ALÉRGENOS	  LÁCTEOS      HUEVOS
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	<p>Las muestras analizadas <b>SATISFACEN</b> los criterios microbiológicos establecidos por el <b>Reglamento 2073/2005</b>, y sus posteriores modificaciones, para los parámetros:</p> <p style="text-align: center;"><b>E.Coli (n=5 c=2; M=1000 ufc/gr. m=100 ufc/gr.).</b>  <b>Listeria Monocytogenes (n=5 c=0; ausencia en 25g.)</b>  <b>Estafilococos coagulasa positivos (n=5 c=2; M=1000 ufc/g. m=100 ufc/g.).</b></p> <p style="text-align: center;">pH = 5,51. aw = 0,91.</p>

## FICHA TÉCNICA



### QUESO MEZCLA (vaca, oveja) LECHE PASTEURIZADA. CURADO

EPT-07  
Rev.16

16/07/2021

FORMATO DE PRESENTACIÓN	<p>Queso de peso aproximado de <b>3Kg, en dos colores (ACEITE CLARO, ACEITE OSCURO)</b>. Los formatos de envasado son:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ENTEROS en cajas de cartón de 2 unidades ó 4 unidades.</li> <li>2. ENTEROS granel (con y sin vacío).</li> <li>3. CUÑAS VACÍO: <ul style="list-style-type: none"> <li>-1/2 (peso aprox. 1,5Kg).</li> <li>-1/4 (peso aprox. 750g).</li> <li>-1/8 (peso aprox. 375g).</li> <li>-1/12 (peso aprox. 250g).</li> </ul> </li> <li>3. CUÑAS VACÍO PESO FIJO 250 gr., 300 gr. y 800 gr.</li> <li>4. BANDEJAS TAPAS PRECORTADAS atmósfera protectora 280g y 560g.</li> </ol>
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Pasteurización, coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración ( <b>mínimo 4 MESES</b> ).
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	28 meses desde la fecha de fabricación. 190 días para formatos en atmósfera protectora.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 meses para enteros fecha de envasado/etiquetado. 12 meses para porciones al vacío desde fecha envasado. 180 días para formatos en atmósfera protectora desde fecha envasado.
ETIQUETADO	Según reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

## FICHA TÉCNICA



**QUESO MEZCLA (vaca, oveja)**  
LECHE PASTEURIZADA. CURADO

EPT-07  
Rev.16

16/07/2021

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	1878 KJ / 453 kcal
Grasas:	39 g
de las cuales saturadas	25,8 g
Hidratos de carbono:	1,8 g
de los cuales azúcares	1,8 g
Proteínas	25,6 g
Sal	1,8 g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	39,0%
E.S.	69,0%
M.G.E.S.	56,5%
WATER CONTENT (fat free substance)	31,0%

USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR

## FICHA TÉCNICA



**QUESO MEZCLA (vaca, oveja)**  
LECHE PASTEURIZADA. CURADO

EPT-07  
Rev.16  
16/07/2021

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. <b>No consumir la corteza (contiene conservadores y colorante E-235; E-202 y E-172).</b>
CONSUMIDOR TIPO	<b>Población en general.</b> <b>Uso restringido:</b> 1. Deberán <b>limitar o moderar su consumo</b> , aquellas personas que tengan alteraciones en el metabolismo de los lípidos (como puede ser el colesterol alto). 2. Deberán <b>limitar o moderar su consumo</b> , aquellas personas que tengan hipertensión. 3. Deberán <b>limitar o moderar su consumo</b> , aquellas personas que tengan intolerancia a la lactosa. 4. Deben <b>tomar precauciones</b> las personas alérgicas a alguno de los ingredientes de este producto.