

FICHA TÉCNICA



QUESO MEZCLA (vaca, oveja)
LECHE PASTEURIZADA. SEMICURADO

EPT-08
Rev.18
27/08/2021

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 PASTERIZADA SEMICURADO
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> * Leche pasteurizada de vaca mín. 82%. * Leche pasteurizada de oveja mín. 3%. * Sal. * Cuajo. * Estabilizante: Cloruro cálcico (E-509). * Fermentos lácticos (leche). * Puede contener trazas de huevo. * 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	
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:</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 = 5,65. aw = 0,93.</p>

FICHA TÉCNICA



QUESO MEZCLA (vaca, oveja) LECHE PASTEURIZADA. SEMICURADO

EPT-08
Rev.18

27/08/2021

FORMATO DE PRESENTACIÓN	<p>Queso de peso aproximado 3Kg, en tres colores (ACEITE CLARO, BLANCO, NEGRO). 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). 3. CUÑAS VACÍO PESO FIJO 250 gr., 300 gr. y 800 gr. 4. BANDEJAS TAPAS PRECORTADAS atmósfera protectora 280g, 560g y 1.000g. 5. TAPAS SELECCIÓN en atmósfera protectora. <p>Queso ENTERO de peso aproximado 1Kg, en tres colores (ACEITE CLARO, BLANCO, NEGRO) envasados al vacío en cajas de cartón de 6 unidades.</p>
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Pasteurización, coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración (Pieza de 3Kg, mínimo 1,5 MESES) (Pieza de 1Kg, mínimo 20 días).
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	24 meses desde fecha 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. SEMICURADO

EPT-08
Rev.18

27/08/2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	1796 KJ / 433 kcal
Grasas:	39,3 g
de las cuales saturadas	22,9 g
Hidratos de carbono:	1,8 g
de los cuales azúcares	1,8 g
Proteínas	26,3 g
Sal	1,4 g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	39,30%
E.S.	69,10%
M.G.E.S.	56,90%
WATER CONTENT (fat free substance)	30,90%

FICHA TÉCNICA



QUESO MEZCLA (vaca, oveja)
LECHE PASTEURIZADA. SEMICURADO

EPT-08
Rev.18

27/08/2021

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 colorantes 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.