

FICHA TÉCNICA



QUESO BARRA LECHE PASTEURIZADA. TIERNO

EPT-09
Rev.11
07/07/2021

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 PASTERIZADA TIERNO EN BARRA
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> * Leche pasteurizada de vaca mín. 72%. * Leche pasteurizada de cabra mín. 8%. * Leche pasteurizada de oveja mín. 5%. * Sal. * Cuajo. * Estabilizante: cloruro cálcico (E-509). * Fermentos lácticos (leche). * Puede contener trazas de huevo. <p>PAÍS DE ORDEÑO: ESPAÑA ó UE. PAÍS DE TRANSFORMACIÓN: ESPAÑA.</p>
ALÉRGENOS	<p>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 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 = 5,90. aw = 0,94.</p>
FORMATO DE PRESENTACIÓN	<p>Queso de peso aproximado 3Kg en formato BARRA envasado al vacío y color BLANCO. Los formatos de envasado son:</p> <p>1. ENTEROS al vacío, en cajas de cartón de 3 unidades.</p>

FICHA TÉCNICA



QUESO BARRA LECHE PASTEURIZADA. TIERNO

EPT-09
Rev.11
07/07/2021

TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Pasteurización, coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración (15 días).
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar 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 la fecha de fabricación.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 meses de la fecha de envasado/etiquetado.
ETIQUETADO	Según reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

FICHA TÉCNICA



QUESO BARRA
LECHE PASTEURIZADA. TIERNO

EPT-09
Rev.11
07/07/2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	1619 KJ / 391 kcal
Grasas:	33,0 g
de las cuales saturadas	21,1 g
Hidratos de carbono:	2,0 g
de los cuales azúcares	2,0 g
Proteínas	21,6 g
Sal	0,9 g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	33,00%
E.S.	61,60%
M.G.E.S.	53,60%
WATER CONTENT (fat free substance)	38,40%

FICHA TÉCNICA



QUESO BARRA
LECHE PASTEURIZADA. TIERNO

EPT-09
Rev.11
07/07/2021

USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR

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.
CONSUMIDOR TIPO	Población en general. Uso restringido: 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.