

FICHA TÉCNICA



QUESO OVEJA D.O.
LECHE CRUDA. CURADO

EPT-01
Rev.13
16/07/2021

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 LECHE CRUDA DE OVEJA CURADO (D.O.)
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> * Leche cruda de oveja de raza CHURRA y CASTELLANA. * Sal. * Conservador: Lisozima (E-1105, derivado del huevo). * Cuajo. * Conservador: Nitrato potásico (E-252). * Fermentos lácticos (leche). * No consumir corteza, contiene conservadores y colorante: E-235; E-202 y E-172. <p>ORIGEN DE LA LECHE: ESPAÑA.</p>
ALÉRGENOS	
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).</p> <p>Listeria Monocytogenes (n=5 c=0; ausencia en 25g.)</p> <p>Estafilococos coagulasa positivos (n=5 c=2; M=10⁵ ufc/g. m=10⁴ ufc/g.).</p> <p>pH = 5,55.</p> <p>aw = 0,93.</p>

FICHA TÉCNICA



QUESO OVEJA D.O.
LECHE CRUDA. CURADO

EPT-01
Rev.13

16/07/2021

FORMATO DE PRESENTACIÓN	<p>El queso tiene un peso aproximado de 3Kg (COLOR ACEITE CLARO). Los formatos de envasado son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ENTEROS en cajas de cartón de 2 unidades. 2. Cuñas al 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 200 g. <p><i>Sale al mercado con la garantía de origen, materializada en los precintos numerados del Consejo Regulador.</i></p>
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración (mínimo 6 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.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses de la fecha de envasado/etiquetado. 12 meses para las porciones al vacío.
ETIQUETADO	Según reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

FICHA TÉCNICA



QUESO OVEJA D.O.
LECHE CRUDA. CURADO

EPT-01
Rev.13
16/07/2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	1867 KJ / 451 kcal
Grasas:	39,4 g
de las cuales saturadas	25,3 g
Hidratos de carbono:	1,4 g
de los cuales azúcares	1,4 g
Proteínas	22,8 g
Sal	1,0 g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	39,40%
E.S.	66,20%
M.G.E.S.	59,50%
WATER CONTENT (fat free substance)	33,80%

FICHA TÉCNICA



QUESO OVEJA D.O.
LECHE CRUDA. CURADO

EPT-01
Rev.13

16/07/2021

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.