

FICHA TÉCNICA



QUESO DE OVEJA LECHE CRUDA. CURADO

EPT-03
Rev.15
21/06/2021

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
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> * Leche cruda de oveja. * 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>PAIS DE ORDEÑO: ESPAÑA ó UE. PAIS DE TRANSFORMACION: 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). 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 = 5,55. aw = 0,93.</p>

FICHA TÉCNICA



QUESO DE OVEJA LECHE CRUDA. CURADO

EPT-03
Rev.15

21/06/2021

FORMATO DE PRESENTACIÓN	<p>Queso de peso aproximado de 3Kg, en color ACEITE CLARO. Los formatos de envasado son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ENTEROS en cajas de cartón de 2 unidades ó 4 unidades. 2. ENTEROS granel (con o sin vacío). 3. CUÑAS VACÍO PESO VARIABLE: <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). 4. CUÑAS PESO FIJO: 250 gr. ; 300 gr. 5. BANDEJAS TAPAS PRECORTADAS atmósfera protectora 280g y 560g. <p>Queso ENTERO de peso aproximado 1Kg, en colores (ACEITE CLARO, BLANCO Y NEGRO) que se envasa al vacío en cajas de cartón de 6 unidades.</p>
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración: (Aprox. 3Kg 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.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses de la fecha de envasado/etiquetado. 12 meses para las 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 DE OVEJA
LECHE CRUDA. CURADO

EPT-03
Rev.15
21/06/2021

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.	59,52%
WATER CONTENT (fat free substance)	33,80%

USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR

FICHA TÉCNICA



QUESO DE OVEJA LECHE CRUDA. CURADO

EPT-03
Rev.15
21/06/2021

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 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.