

## FICHA TÉCNICA



### QUESO DE OVEJA LECHE CRUDA. CURADO

EPT-03  
Rev.15  
21/06/2021

<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	QUESO DE LECHE CRUDA DE OVEJA CURADO
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>* <b>Leche</b> cruda de oveja.</li> <li>* Sal.</li> <li>* Conservador: Lisozima (E-1105 derivado del <b>huevo</b>).</li> <li>* Cuajo.</li> <li>* Conservador: Nitrato potásico (E-252).</li> <li>* Fermentos lácticos (<b>leche</b>).</li> <li>* No consumir corteza, contiene conservadores y colorante: E-235; E-202 y E-172.</li> </ul> <p>PAIS DE ORDEÑO: ESPAÑA ó UE. PAIS DE TRANSFORMACION: ESPAÑA.</p>
ALÉRGENOS	
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><b>Salmonella (n=5 c=0; ausencia en 25g).</b>  <b>Listeria Monocytogenes (n=5 c=0; ausencia en 25g.)</b>  <b>Estafilococos coagulasa positivos (n=5 c=2; M=10<sup>5</sup> ufc/g. m=10<sup>4</sup> ufc/g.).</b>  <b>pH = 5,55.</b>  <b>aw = 0,93.</b></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 <b>3Kg, en color ACEITE CLARO</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 o sin vacío).</li> <li>3. CUÑAS VACÍO PESO VARIABLE: <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>4. CUÑAS PESO FIJO: 250 gr. ; 300 gr.</li> <li>5. BANDEJAS TAPAS PRECORTADAS atmósfera protectora 280g y 560g.</li> </ol> <p>Queso ENTERO de peso aproximado <b>1Kg, en colores (ACEITE CLARO, BLANCO Y NEGRO)</b> 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 <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	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><b>No consumir la corteza (contiene conservadores y colorantes E-235, E-202 y E-172).</b></p>
CONSUMIDOR TIPO	<p><b>Población en general.</b></p> <p><b>Uso restringido:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Deberán <b>evitar su consumo</b> las personas alérgicas al huevo.</li><li>2. 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).</li><li>3. Deberán <b>limitar o moderar su consumo</b>, aquellas personas que tengan hipertensión.</li><li>4. Deberán <b>limitar o moderar su consumo</b>, aquellas personas que tengan intolerancia a la lactosa.</li><li>5. Deben <b>tomar precauciones</b> las personas alérgicas a alguno de los ingredientes de este producto.</li></ol>