

## FICHA TÉCNICA



### QUESO DE OVEJA LECHE CRUDA. SEMICURADO

EPT-04  
Rev.13  
22/03/2021

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:	<a href="mailto:revilla@quesosrevilla.com">revilla@quesosrevilla.com</a>	website:	<a href="http://www.quesosrevilla.com">www.quesosrevilla.com</a>

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DE LECHE CRUDA DE OVEJA SEMICURADO
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>* <b>Leche</b> cruda de oveja.</li> <li>* Sal.</li> <li>* Lisozima, conservador E-1105 (derivado del <b>huevo</b>).</li> <li>* Cuajo.</li> <li>* Nitrato potásico (conservador E-252).</li> <li>* Fermentos lácticos (<b>leche</b>).</li> <li>* No consumir corteza, contiene conservadores: E-235; E-202.</li> </ul> <p>PAIS ORDEÑO: ESPAÑA ó UE. PAIS 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. SEMICURADO

EPT-04  
Rev.13

22/03/2021

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Queso de peso aproximado de <b>3Kg en color NATURAL</b> . Los formatos de envasado son: 1. ENTEROS en cajas de cartón de 2 unidades ó 4 unidades. 2. ENTEROS granel (con o sin vacío). 3. Palets europeos, retractilados, medidas 80cm de ancho x 120cm de largo. 4. Queso ENTERO de peso aproximado de <b>1,5kg color NATURAL</b> .
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración (Aprox. 3Kg_ <b>mínimo 3 meses</b> ). (Aprox. 1Kg_ <b>mínimo 60 días</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: 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 DE OVEJA**  
LECHE CRUDA. SEMICURADO

EPT-04  
Rev.13

22/03/2021

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	442 kcal / 1831 kJ
Grasas:	39,3g
Ácidos grasos saturados.	25,3g
Ácidos grasos monoinsaturados.	12,2g
Ácidos grasos poliinsaturados.	1,8g
Hidratos de carbono:	1,3g
Azúcares	1,3g
Proteínas	22,1g
Sal	1,0g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	39,30%
E.S.	65,90%
M.G.E.S.	59,63%

## FICHA TÉCNICA



**QUESO DE OVEJA**  
LECHE CRUDA. SEMICURADO

**EPT-04**  
Rev.13  
22/03/2021

## 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. <b>No consumir la corteza (contiene conservadores E-235 y E-202).</b>
CONSUMIDOR TIPO	<b>Población en general.</b> <b>Uso restringido:</b> 1. Deberán <b>evitar su consumo</b> las personas alérgicas al huevo. 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). 3. Deberán <b>limitar o moderar su consumo</b> , aquellas personas que tengan hipertensión. 4. Deberán <b>limitar o moderar su consumo</b> , aquellas personas que tengan intolerancia a la lactosa. 5. Deben <b>tomar precauciones</b> las personas alérgicas a alguno de los ingredientes de este producto.