



FICHA TÉCNICA
QUESO MEZCLA DE LECHE PASTERIZADA
SEMICURADO

Rev.02
23/03/2017

Nombre empresa: **Quesos Revilla S.L.**

Razón social: QUESOS REVILLA, S.L.

Domicilio: Pol. Industrial "Campo de Aviación I", parc.38 - Coreses (Zamora).

Nº R.G.S.A.: 15.00261ZA

FICHA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DE MEZCLA DE LECHE PASTERIZADA SEMICURADO
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none">* Leche de vaca mín. 82%.* Leche de oveja mín. 3%.* Fermentos lácticos.* Cuajo.* Cloruro cálcico (E-509).* Sal.* Conservantes: E-252.* Conservantes y colorantes en corteza: E-235, E-202 y E-172.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	Las muestras analizadas SATISFACEN los criterios microbiológicos establecidos por el Reglamento 2075/2005, y sus posteriores modificaciones, para los parámetros: <i>E.Coli Listeria Monocytogenes y Enterotoxina estafilocócica.</i> pH: 5,65 a_w: 0,93 AUSENCIA de <i>Listeria Monocytogenes.</i>
FORMATO DE PRESENTACIÓN	Queso de peso aproximado 3Kg . Los formatos de envasado son: 1. Cajas de cartón de 2 unidades ó 4 unidades. 2. Cuñas 4. Palets europeos, retractilados, medidas 80cm de ancho x 120cm de largo. Queso de peso aproximado 1Kg , envasados al vacío en cajas de cartón de 6 unidades.
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Pasteurización, coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración (Pieza de 3Kg, mínimo 45 días) (Pieza de 1Kg, mínimo 20 días).
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	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	24 meses.



FICHA TÉCNICA
QUESO MEZCLA DE LECHE PASTERIZADA
SEMICURADO

Rev.02
23/03/2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	433 kcal / 1796 kJ
Grasas:	39,3g
Ácidos grasos saturados.	22,9g
Ácidos grasos monoinsaturados.	14,9g
Ácidos grasos poliinsaturados.	1,5g
Hidratos de carbono:	1,8g
Azúcares	1,8g
Polialcoholes	0g
Almidón	0g
Fibra alimentaria	0g
Proteínas	26,3g
Sal	1,4g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	39,30%
E.S.	69,10%
M.G.E.S.	56,90%



FICHA TÉCNICA
QUESO MEZCLA DE LECHE PASTERIZADA
SEMICURADO

Rev.02
23/03/2017

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. No consumir la corteza (contiene conservantes y colorantes E-235, E-202 y E-172).
CONSUMIDOR TIPO	Población en general. Uso restringido: 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.