



FICHA TÉCNICA  
QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA  
CURADO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rev.02  
23/03/2017

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

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

Domicilio: QUESOS REVILLA, S.L.

Nº R.G.S.A.: 15.00261ZA

FICHA DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA CURADO (D.O.)
DENOMINACIÓN DE VENTA	PLATERÍA
INGREDIENTES	* <b>Leche</b> cruda de OVEJA CHURRA y CASTELLANA. * Fermentos <b>lácticos</b> . * Cuajo. * Sal. * Conservantes: E-252, E-1105 (derivado del <b>huevo</b> ). * Conservantes y colorantes en corteza: E-235, E-202 y E-172.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS	Las muestras analizadas <b>SATISFACEN</b> los criterios microbiológicos establecidos por el Reglamento 2075/2005, y sus posteriores modificaciones, para los parámetros: <b>Salmonella, Listeria Monocytogenes y Enterotoxina estafilocócica.</b> <b>pH: 5,55</b> <b>a<sub>w</sub> : 0,93</b> <b>AUSENCIA de Listeria Monocytogenes.</b>
FORMATO DE PRESENTACIÓN	El queso tiene un peso aproximado de <b>3Kg</b> . Los formatos de envasado son: 1. Cajas de cartón de 2 unidades ó 4 unidades. Sale al mercado con la garantía de origen, materializada en los precintos numerados del Consejo Regulador.
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración ( <b>mínimo 6 meses</b> ).
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	26 meses.



FICHA TÉCNICA  
QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA  
CURADO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rev.02  
23/03/2017

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Valor energético	451 kcal / 1867 kJ
Grasas:	39,4g
Ácidos grasos saturados.	25,3g
Ácidos grasos monoinsaturados.	12,3g
Ácidos grasos poliinsaturados.	1,8g
Hidratos de carbono:	1,4g
Azúcares	1,4g
Polialcoholes	0g
Almidón	0g
Fibra alimentaria	0g
Proteínas	22,8g
Sal	1,0g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	39,40%
E.S.	66,20%
M.G.E.S.	59,50%



FICHA TÉCNICA  
QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA  
CURADO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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. <b>No consumir la corteza (contiene conservantes y colorantes E-235, E-202 y E-172).</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.