



FICHA TÉCNICA  
QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA  
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 PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA SEMICURADO
INGREDIENTES	* <b>Leche</b> cruda de oveja. * 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	Queso de peso aproximado de <b>3Kg</b> . Los formatos de envasado son: 1. Cajas de cartón de 2 unidades ó 4 unidades. 2. Palets europeos, retractilados, medidas 80cm de ancho x 120cm de largo.
TRATAMIENTO TECNOLÓGICOS	Coagulación enzimática, desuerado, moldeado prensado, salado, oreo y maduración ( <b>mínimo 3,5 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	24 meses.



FICHA TÉCNICA  
QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA  
SEMICURADO

Rev.02  
23/03/2017

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g**

<b>Valor energético</b>	<b>451 kcal 7 1867 kJ</b>
<b>Grasas:</b>	<b>39,4g</b>
<b>Ácidos grasos saturados.</b>	<b>25,3g</b>
Ácidos grasos monoinsaturados.	12,3g
Ácidos grasos poliinsaturados.	1,8g
<b>Hidratos de carbono:</b>	<b>1,4g</b>
<b>Azúcares</b>	<b>1,4g</b>
Polialcoholes	<b>0g</b>
Almidón	0g
Fibra alimentaria	0g
<b>Proteínas</b>	<b>22,8g</b>
<b>Sal</b>	<b>1,0g</b>

**OTROS PARÁMETROS**

<b>M.G.</b>	<b>39,40%</b>
<b>E.S.</b>	<b>66,20%</b>
<b>M.G.E.S.</b>	<b>59,50%</b>



FICHA TÉCNICA  
QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA  
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. <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.