

QUESOS DE LA SIERRA, S.L. P.I. Frexnense Parcela 45 Fregenal de la Sierra (Badajoz)	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	NºRGSEAA 15.04460/BA	
		Revisión	05
		Fecha	21.07.2020

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		QUESO DE CABRA CURADO SUDAO					
MARCA COMERCIAL		DON MARIANO					
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO		Queso de cabra curado graso.					
ORIGEN DE LA LECHE		España.					
OGMs		No contiene.					
INGREDIENTES		<p>* Los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias según el anexo II del Reg. (UE) nº 1169/2011- aparecen subrayadas y en negrita. Ingredientes facilitados por el proveedor de productos según su ficha técnica.</p> <p>LECHE cruda de cabra, cuajo, fermentos LÁCTEOS, estabilizante (cloruro cálcico), conservador (E-252) y sal. Corteza: conservante E-202 y E-235. CORTEZA NO COMESTIBLE</p>					
TRATAMIENTOS APLICADOS EN ESTE ESTABLECIMIENTO		Coagulación y corte, prensado, salado, secado-maduración (>60 días), envasado y etiquetado.					
PRESENTACIÓN COMERCIAL	FORMATO	VIDA ÚTIL	PESO	ETIQUETADO			
QUESO (PIEZA)	Film plástico.	12 meses a partir de la fecha de fabricación.	1000 gr	Etiqueta adhesiva.			
* A partir de la fecha de fabricación.							
ENVASADO Y EMPAQUETADO	Envasado	En film de uso alimentario.					
	Empaquetado	Caja de cartón de varias unidades.					
IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO	Identificación envase primario	La etiqueta de cada pieza consiste de papel plastificado con los datos: logotipo de la marca, denominación del producto, ingredientes de mayor a menor, domicilio social de la empresa, número de lote, marca de identificación, fecha de consumo preferente, origen de la leche, información nutricional.					
	Identificación envase secundario	La etiqueta en cada caja consiste de papel plastificado con los datos denominación del producto, marca de identificación, fecha de consumo preferente, origen de la leche, número de lote.					
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Conservación	Conservar entre 0° y 7°C.					
	Transporte	Vehículos refrigerados de manera que el producto no supere los 7°C					
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	No requiere preparación culinaria ni tratamiento térmico. Conservar entre 0° y 7°C.						
CONSUMIDORES PREVISTOS	Población en general, excepto los consumidores alérgicos o intolerantes a cualquiera de los ingredientes.						
DESTINO (CLIENTE)	Consumidor final, distribuidores intermedios.						
USO ACCIDENTAL Posible mal uso del consumidor	Consumir corteza.						
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS TOTALES	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
	1514Kj /361 Kcal	30,95g	0,73 g	20,06 g	1,19 g	Listeria monocytogenes	Ausencia 25 gr
						Salmonella	Ausencia 25 gr
						Estafilococos coagulasa positivos	m=10 ⁴ ufc/g M=10 ⁵ ufc/g
						E.coli	m=10 ² ufc/g M=10 ³ ufc/g
	Ácidos grasos saturados: 23,10 g	Azúcares: 0,01g	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				
			Grasa sobre extracto seco: mínimo 45%				
LEGISLACIÓN APLICABLE	HIGIENE	Reglamento (CE) nº 852/2004 y Reglamento (CE) nº 178/2002 y modificaciones					
	ADITIVOS	Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus modificaciones					
	MICROBIOLOGÍA	Rgto (CE) 2073/2005 y Rgto (CE) 1881/2006 y sus modificaciones					
	OTROS	Real Decreto 1113/2006, Real Decreto 818/2015. Real Decreto 1181/2018,					
	ETIQUETADO	Reglamento (CE) nº 1169/2011					
ALBARÁN	Albarán de expedición (Donde se indica fecha, destino, lote, cantidad expedida)						