

FICHA TECNICA PRODUCTO :

NOMBRE DEL PRODUCTO		QUESO D.O.P. IBORES NATURAL O PIMENTONADO		
PLANTA ELABORADORA	Nombre Domicilio Localidad C.P. Provincia Teléfono E-mail CIF	LACTEOS DE CASTUERA, S.L. Ctra. Ex 104, Km. 33,600 Castuea 06420 Badajoz 924760042 comercial@lacteosdecastuera.com B06210819		
INGREDIENTES	INGREDIENTES	ALÉRGENOS	ORIGEN	
Indicar el país de origen de la materia prima láctea, y especificar aditivos, conservantes, etc	LECHE DE CABRA CUAJA ANIMAL SAL FERMENTOS	LECHE	ESPAÑA	
BREVE DESCRIPCION DEL PROCESO DE ELABORACION	Leche recogida en frío a una distancia no superior a 30 km. Se traslada a la cuba de coagulación donde se añade el cuajo al tratarse de un queso de leche cruda, a los 30 min. se corta y se bate para bajar a los moldes, que son prensados durante dos horas, se desmoldea y se mete en queso salmuera durante 12 horas			
CARACTERÍSTICAS	ORGANOLEPTICAS	QUIMICAS		
	Aspecto: cremoso Textura: suave Corte: ojo mecanico extendido Sabor: tipico y agradable	Extracto seco: 50% Mg/ E.S.T.: 50% Humedad en el no graso: 65% Cloruros: 1,0% minimo pH : 5,1 - 5,4		
RECOMENDACIONES DE CONSERVACION/ALMACENAJE DISTRIBUCION Y UTILIZACION	Mantener siempre a Tª de + 4º C a 6º C Antes de consumir atemperar a 18 ºC			
VIDA UTIL EN DIAS	365 DIAS			
CURACION MÍNIMA	60 DIAS			
EMBALAJE UTILIZADO	CAJA DE CARTON TROQUELADA			
	uds/caja 6	Peso neto caja (Kgs) 5,85- 6,25	Peso bruto caja (Kgs) 0,35	Medida caja (cm) 43,5*30*9,5
Queso 1 Kgr Embalaje caja de cartón	unidad 6 (1 Kg) cajas/palet 64	Peso neto unidad 0,987 - 0,993 pisos / palet 8	0,35 cajas / piso 8	43,5*30*9,5 Medida palet (cm) 1200 x 800
CONTROLES DE CALIDAD	CONTROL APPCC			
PESO NETO/PESO ESCURRIDO	1 Kgr			
VALORES NUTRICIONALES	PORCION (gr...)	100		
	Valor energetic			
	Kcal	393		
	Kj	1628		
	Hidratos de carbono	0,1		
	Azúcares	0,09		
	Proteínas (gr)	22,8		
	Grasas (gr)	34		
	Grasas saturadas (gr)	20		
	Sal (gr)	2,1		

REGISTRO SANITARIO

ES
15.03101 / BA
C.E.