

PRODUCTO	FICHA TÉCNICA DEL QUESO DE CABRA A LA PIMIENTA 0,525 KG.	
EMPRESA FABRICANTE	LACTEOS DE CASTUERA, S.L. Registro Sanitario 15.03101/BA Ctra. Ex 104, Km 33,600 c.p. 06420 Castuera (Badajoz) Tel: 924 76 00 42 e.mail: comercial@lacteosdecastuera.com	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Marca	Queso de cabra a la pimienta negra. 0,525kg. Maduración: 60 días aprox. HNOS. GALLARDO GARCIA	
COMPOSICIÓN Y ORIGEN Ingredientes	Leche de cabra pasteurizada (Origen de la leche: España), sal, cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos. Conservantes: Lisozima de huevo . Corteza no comestible. Recubrimiento: Acetato de polivinilo y conservantes E-202 y E-235. Aceite de oliva Virgen 5% y pimienta negra 0.6%.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Reglamentación: Reglamento CE nº 2073/2005 criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y Reglamento CE nº 1441/2007 que modifica el anexo I del anterior. E. coli < 100 ufc/g. Estafilococos Coagulasa positivos < 100 ufc/g. Salmonella Ausencia en 25 g. Listeria monocitogenes Ausencia en 25 g.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Extracto seco > 55 % Materia grasa > 30 % Graso/ Seco > 55 %	HDF: 64-66 % Sal: 1,5 %. pH: 5.01 (±0.1)
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Textura: Blanda y suave con ojos irregulares. Olor: Delicado a pimienta negra en aceite con notas a leche de cabra. Color: Blanco. Sabor: Característico a queso de cabra curado con pimienta.	
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	Información nutricional, valores medios por 100 g de producto: Valor energético: 1780 kJ (430 kcal). Grasas: 38 g. Ácidos grasos saturados: 26 g Ácidos grasos monoinsaturados: 11 g. Ácidos grasos poliinsaturados: 1 g Hidratos de carbono: 1 g Azúcares: 0,5 g Proteínas: 21 g Sodio: 0,6 g	
PRESENTACIÓN		
Formato cilíndrico. La corteza es cerrada y lisa, tratada exteriormente una fina capa acuosa de acetato de polivinilo de color blanco (conservadores E-202 y E-235). Se presenta envasado al vacío con aceite y pimienta negra.		
Vida útil: Un año desde su envasado, conservado a temperatura de refrigeración.		
Unidad de venta dimensiones: A= 45 mm Ø= 110 mm; Peso neto: aprox. 0,525 Kg Envasado al vacío		
Unidad comercial: Caja de cartón con 12 quesos: 385x265x95 mm		
Cajas/capa: 8		
Capas/palé: 12		
Cajas/palé: 96		
Kg/palé: aprox. 605		
Altura del palé: 135 cm Palé Europeo: 120 x 80 cm		

PRODUCTO	FICHA TÉCNICA DEL QUESO DE CABRA A LA PIMIENTA 0,525 KG.																												
ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD	<p>Etiquetado conforme al RD 1113/2006 norma de calidad para quesos y quesos fundidos y al RD 1334/1999 norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos. RD 2220/2004 que modifica a la norma general de etiquetado. Reglamento UE 1169/2011 información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>El lote es reflejado con una etiqueta adhesiva sobre la unidad de venta y sobre las cajas.</p> <p>Lote: código numérico asociado con la fecha de fabricación del producto (DDMMYY NN), dónde NN es un indicador numérico descriptivo de procesos posteriores a los que es sometido el producto (p. ej: porcionado y envasado en aquellos casos que proceda).</p> <p>Con esta identificación podemos completar la trazabilidad hacia atrás y hacia delante del producto, así como la trazabilidad de proceso.</p>																												
PROCESO PRODUCTIVO	Recogido en el Diagrama de producción R.P.01.01. del sistema APPCC.																												
PARÁMETROS DE CONTROL.	Recogidos parámetros de control en los registros. R.P.03.05 y R.P. 03.08. del sistema APPCC.																												
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Almacenamiento y transporte a temperaturas de refrigeración. Tª entre 2 y 8 °C.																												
INSTRUCCIONES DE USO	<p>Sacar del frigorífico 15 minutos antes de su degustación, eliminar el envase. Para usos posteriores tapar el corte con film plástico para protegerlo de la deshidratación del frigorífico.</p> <p>No consumir la corteza.</p>																												
USO PREVISTO	Consumo como aperitivo, ensaladas, también puede utilizarse para preparar platos calientes (salsas de queso o gratinado).																												
GRUPO DE CONSUMIDORES	Todo tipo de consumidores.																												
CONSUMIDORES DE RIESGO	Alérgicos a la leche de cabra e intolerantes a la lactosa. Alérgicos al huevo.																												
OGM	Según la reglamentación comunitaria 1829/2003 y 1830/2003, este producto no necesita etiquetado específico de la presencia de OGM.																												
IONIZACIÓN.	Este producto no ha sido sometido a ningún tratamiento de ionización																												
ALERGENOS	<p>Relación de sustancias que pueden causar alergias presentes en el producto:</p> <table border="0"> <tr> <td>Cereales que contengan gluten y productos derivados</td> <td>NO CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td> <td>NO CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Huevos y productos derivados (lisozima)</td> <td>SI CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Pescados y productos a base de pescado</td> <td>NO CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Cacahuetes y derivados</td> <td>NO CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Soja y derivados</td> <td>NO CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Leche y productos derivados (incluida la lactosa)</td> <td>SI CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Frutos de cáscara y productos derivados</td> <td>NO CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Apio y productos derivados</td> <td>NO CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</td> <td>NO CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cc superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO₂.</td> <td>NO CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Altramuces</td> <td>NO CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Moluscos</td> <td>NO CONTIENE.</td> </tr> <tr> <td>Mostaza</td> <td>NO CONTIENE.</td> </tr> </table>	Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO CONTIENE.	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO CONTIENE.	Huevos y productos derivados (lisozima)	SI CONTIENE.	Pescados y productos a base de pescado	NO CONTIENE.	Cacahuetes y derivados	NO CONTIENE.	Soja y derivados	NO CONTIENE.	Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	SI CONTIENE.	Frutos de cáscara y productos derivados	NO CONTIENE.	Apio y productos derivados	NO CONTIENE.	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO CONTIENE.	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cc superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO ₂ .	NO CONTIENE.	Altramuces	NO CONTIENE.	Moluscos	NO CONTIENE.	Mostaza	NO CONTIENE.
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO CONTIENE.																												
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO CONTIENE.																												
Huevos y productos derivados (lisozima)	SI CONTIENE.																												
Pescados y productos a base de pescado	NO CONTIENE.																												
Cacahuetes y derivados	NO CONTIENE.																												
Soja y derivados	NO CONTIENE.																												
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	SI CONTIENE.																												
Frutos de cáscara y productos derivados	NO CONTIENE.																												
Apio y productos derivados	NO CONTIENE.																												
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO CONTIENE.																												
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cc superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO ₂ .	NO CONTIENE.																												
Altramuces	NO CONTIENE.																												
Moluscos	NO CONTIENE.																												
Mostaza	NO CONTIENE.																												

PRODUCTO	FICHA TÉCNICA DEL QUESO DE CABRA A LA PIMIENTA 0,525 KG.
NORMATIVA LEGAL	<p>GENÉRICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - REGLAMENTO (CE) núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios. - REGLAMENTO (CE) núm. 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. - R.D. 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. - R.D. 168/1985, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre "Condiciónes Generales de Almacenamiento Frigorífico de Alimentos y Productos Alimentarios". - R.D. 191/2011, sobre Registro General Sanitario de empresas alimentarias y alimentos. - Reglamento CE N° 178/2002, artículo 18 por el que el Consejo y el Parlamento Europeo sientan las bases para la puesta en marcha de métodos de trazabilidad por parte de todos los operadores de la cadena alimentaria. - Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. - Reglamento UE N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, información alimentaria facilitada al consumidor. <p>ESPECIFICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - REAL DECRETO 1113/2006, de 29 de Septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos. - REAL DECRETO 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche. - REAL DECRETO 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y que modifica el REAL DECRETO 217/2004. - REAL DECRETO 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra. - DECISIÓN 91/180/CEE del Consejo, de 14 de febrero de 1991, por la que se adoptan determinados métodos de análisis y de prueba de la leche cruda y de la leche tratada térmicamente.