

PRODUCTO	FICHA TÉCNICA DEL QUESO DE CABRA CON MANTECA IBÉRICA 0,525 KG.	
EMPRESA FABRICANTE	LACTEOS DE CASTUERA, S.L. Registro Sanitario 15.0 3101/BA Ctra. Ex 104, Km 43,600 c.p. 06420 Castuera (Badajoz) Tel: 924 76 00 42 e.mail: comercial@lacteosdecastuera.com	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Marca	Queso de cabra con manteca Ibérica. 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. Manteca Ibérica 3%.	
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: Marcado a queso de cabra curado. Color: Blanco. Sabor: Característico a queso de cabra curado.	
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 manteca Ibérica en la corteza.		
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 CON MANTECA IBÉRICA 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), donde 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> <p>Cereales que contengan gluten y productos derivados NO CONTIENE.</p> <p>Crustáceos y productos a base de crustáceos NO CONTIENE.</p> <p>Huevos y productos derivados (lisozima) SI CONTIENE .</p> <p>Pescados y productos a base de pescado NO CONTIENE.</p> <p>Cacahuets y derivados NO CONTIENE.</p> <p>Soja y derivados NO CONTIENE.</p> <p>Leche y productos derivados (incluida la lactosa) SI CONTIENE .</p> <p>Frutos de cáscara y productos derivados NO CONTIENE.</p> <p>Apio y productos derivados NO CONTIENE.</p> <p>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. NO CONTIENE.</p> <p>Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cc superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO₂. NO CONTIENE.</p> <p>Altramuces NO CONTIENE.</p> <p>Moluscos NO CONTIENE</p> <p>Mostaza NO CONTIENE.</p>

PRODUCTO	FICHA TÉCNICA DEL QUESO DE CABRA CON MANTECA IBÉRICA 0,525 KG.
NORMATIVA LEGAL	<p>GENÉRICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - REG LAMENTO (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 Nº 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) Nº 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 Nº 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.