

## QUESO MEZCLA SEMICURADO

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:**  
QUESO MEZCLA SEMICURADO.

**CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:**  
Producto lácteo.

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**  
Queso elaborado con leche pasteurizada de vaca y oveja. Queso graso.

**INGREDIENTES:**  
**Leche** de vaca pasteurizada (min 80%), **leche** de oveja (min. 20%), fermentos lácticos, lisozima (derivado de **huevo**), cuajo y sal. CORTEZA NO COMESTIBLE.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

| Información nutricional (valores medios) | Por 100g |
|--|----------|
| Valor energético:                        | 1.695 kJ |
|  | 404 kcal |
| Grasas                                   | 34,7 g   |
| de las cuales saturadas                  | 20,4 g   |
| Hidratos de carbono                      | <2,0 g   |
| de los cuales azúcares                   | <0,5 g   |
| Proteínas                                | 21,7 g   |
| Sal                                      | 2,2 g    |

**TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO:**  
Pasteurización de la leche y maduración-oreado del queso.

**CONSERVACIÓN:**  
Conservar en lugar fresco y seco.

**CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:**  
En transporte isoterma.

**ORIGEN DE LA LECHE:**  
ESPAÑA.

**USO ESPERADO:** Aperitivos, cenas, meriendas....

**TRAZABILIDAD Y LOTEADO :**  
El código de lote está formado por un número que constituye la fecha de fabricación.

**DECLARACIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO :**  
El producto está sometido a continuos controles que garantizan la calidad del producto final, y periódicamente un laboratorio externo autorizado realiza análisis del producto según criterios de Seguridad Alimentaria REG. (UE) 2073/2005.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S:**  
**ALÉRGENOS:** Este alimento contiene **LECHE y HUEVO**.  
Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.  
**OGM'S:** Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (OGM'S) según Reglamento 1829/2003/CE y Reglamento 1830/2003/CE, ni trazas de los mismos.

**DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE:**

Todos los envases cumplen las legislaciones vigentes, incluyendo sus respectivas modificaciones, en cuanto a materiales en contacto con alimentos. Se mantienen archivados los certificados emitidos por las empresas proveedoras de envases, conforme estos son aptos para su uso alimentario.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 1 AÑO.

CONTROL ANALÍTICO:

| TIPO DE ENSAYO  | PARÁMETROS                     | LÍMITE   |
|---|--------------------------------|--|
| MICROBIOLÓGICOS<br>Reglamento UE 2073/2005 Criterios de Higiene y Seguridad Alimentaria | Rto. Staphylococcus coagulasa  | n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> M=10 <sup>5</sup> ufc /g |
|   | Rto.E.coli                     | n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> M=10 <sup>5</sup> ufc /g |
|   | Rto. de Listeria monocytogenes | n=5, c=0, 100 ufc/g                                  |

\* Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE:

| ENVASADO                                   |                         | EMBALADO           |
|--|-------------------------|--------------------|
| Sistema                                    | Material                | En cajas de cartón |
| Al natural                                 | -                       |                    |
| Envasado al vacío en plástico termosellado | De plástico alimentario |                    |

LOGÍSTICA:

| Peso neto unidad | Medidas unidad                | Medidas caja    | Unidades/caja | Cajas/Palé                      | Código EAN    |
|------------------|-------------------------------|-----------------|---------------|---------------------------------|---------------|
| 3 kg             | Alto: 10,50 cm<br>Ø: 18,00 cm | 45 x 25 x 12 cm | 2             | 70cajas/<br>150 unidades por pa | 8437003424762 |

ETIQUETA:

Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

| <p><b>LÁCTEOS de CASTUERA</b><br/>QUESOS EXTREMEÑOS</p> <p>LACTEOS DE CASTUERA, S.L.<br/>Ctra. Ex 104 Km. 33,600;<br/>06420 Castuera (Badajoz)<br/>comercial@lacteosdecastuera.com</p> | <p><b>QUESO GRASO</b></p> <p>ES<br/>15. 03101/ BA<br/>CEE</p> | <p><b>QUESO MEZCLA SEMICURADO</b></p>   |   |  |          |                   |                      |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |
|--|---|---|---|--|----------|-------------------|----------------------|--------|--------|-------------------------|--------|---------------------|--------|------------------------|--------|-----------|--------|
|  |   | <p><b>Ingredientes:</b> <u>Leche</u> de vaca pasteurizada (min 80%), <u>leche</u> de oveja (min. 20%), fermentos lácticos, liozima (derivado de <u>huevo</u>), cuajo y sal.</p> <p><b>Consumir preferentemente antes del fin de</b></p> <p><b>Cantidad neta</b> peso neto en venta. <b>SIN GLUTEN</b></p> <p><b>Lote: ...</b> <b>ORIGEN DE LA LECHE</b> ESPAÑA</p> <p><b>Ext.Sec.Min.55%</b><br/><b>M.G.E.S. MIN. 50%</b></p> | <p><b>Información nutricional (valores medios)</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Por 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético:</td> <td>1.695 kJ<br/>404 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>34,7 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>20,4 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>&lt;2,0 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>&lt;0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>21,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2,2 g</td> </tr> </tbody> </table> |  | Por 100g | Valor energético: | 1.695 kJ<br>404 kcal | Grasas | 34,7 g | de las cuales saturadas | 20,4 g | Hidratos de carbono | <2,0 g | de los cuales azúcares | <0,5 g | Proteínas | 21,7 g |
|  | Por 100g  |   |   |  |          |                   |                      |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |
| Valor energético:  | 1.695 kJ<br>404 kcal  |   |   |  |          |                   |                      |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |
| Grasas   | 34,7 g  |   |   |  |          |                   |                      |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |
| de las cuales saturadas  | 20,4 g  |   |   |  |          |                   |                      |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |
| Hidratos de carbono  | <2,0 g  |   |   |  |          |                   |                      |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |
| de los cuales azúcares   | <0,5 g  |   |   |  |          |                   |                      |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |
| Proteínas  | 21,7 g  |   |   |  |          |                   |                      |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |
| Sal  | 2,2 g   |   |   |  |          |                   |                      |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |
| <p><b>Conservar en lugar fresco y seco.</b></p>  |   |   |   |  |          |                   |                      |        |        |                         |        |                     |        |                        |        |           |        |