



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

**QUESO COAGULACION LACTICA LECHE
PASTERIZADA**

Código: FTP.01

Edición: 2

Fecha: 15/05/2019


FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO**FTP.01****TÍTULO: FICHA TÉCNICA QUESO COAGULACION
LACTICA LECHE PASTERIZADA**




Edición: 1

Nº Páginas: 2

Fecha: 15/05/2017

2	<i>Cambio etiqueta</i>	15/05/2019
1	<i>Primera edición</i>	15/05/2017
Edición	Concepto	Fecha
REALIZADO: ANGEL LOPEZ	REVISADO: ANGEL LOPEZ	APROBADO: SILVIA PELÁEZ

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA	Edición: 2 Fecha: 15/05/2019

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA																						
Denominación comercial del producto:	Olavidia																					
Clasificación del producto:	Queso coagulación láctica leche cabra pasterizada																					
Clasificación del producto según la propia industria:	Familia queso coagulación láctica																					
Marcas comerciales:	Quesos & Besos																					
Categoría de dicho producto:	Familia queso coagulación láctica																					
Composición cualitativa:	Leche de cabra, cloruro cálcico, fermento, sal, ceniza alimentaria																					
Composición cuantitativa :	Leche de cabra (100% - 5-6 litros /kg)), cloruro cálcico (0.28 ml /1 litro),. fermentos (5 dcu /100 l) sal (10 g/ 1 kg), ceniza alimentaria (residual)																					
Descripción del proceso de elaboración:	Ver diagrama de flujo “QUESO coagulación láctica leche pasterizada”																					
Presentación del producto acabado:	Los quesos son de 250 a 300 g aprox 																					
Envasado y embalaje:	Envasado en caja de madera de uso alimentario 																					
Etiquetado:	Ver etiquetas gama: “queso coagulación lactica de cabra” 																					
Favorecedor de listeria monocytogenes	Sí																					
Condiciones de almacenamiento:	Se conserva en cajas de plástico para uso alimentario dentro de la cámara de conservación a 1-4 °C																					
Condiciones de transporte:	Envasado, sin contacto directo con el suelo del compartimento de carga y en vehiculo frigorífico (entre 1°C y 4°C) si van en la furgoneta propia o entre 0 y 8°C si van por agencia de transporte.																					
Destino final previsto:	Todo tipo de consumidores																					
Uso esperado:	Dado que se le ha incorporado sal como ingrediente, se recomienda consumir con prudencia a personas hipertensas. Atemperar antes de su consumo. Corteza comestible																					
Valor nutricional	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR</th> <th>1225 Kj / 295 Kcal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasas</td> <td></td> <td>23,0 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales ácidos grasos saturados</td> <td></td> <td>16,0 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td></td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td></td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td></td> <td>21,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td></td> <td>1,5 g</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR		1225 Kj / 295 Kcal	Grasas		23,0 g	de las cuales ácidos grasos saturados		16,0 g	Hidratos de carbono		1 g	de los cuales azúcares		1 g	Proteínas		21,0 g	Sal		1,5 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR		1225 Kj / 295 Kcal																				
Grasas		23,0 g																				
de las cuales ácidos grasos saturados		16,0 g																				
Hidratos de carbono		1 g																				
de los cuales azúcares		1 g																				
Proteínas		21,0 g																				
Sal		1,5 g																				
Alérgenos	Leche																					
Lote:	El lote se aplica estampado sobre la etiqueta. Se obtiene de forma automática del sistema de gestión y tendrá el siguiente formato: Lote -RP-año/xxxxxxx																					
Marcado de fechas:	Fecha de caducidad: dd-mm-aa (dia-mes-año)																					
Durabilidad o vida útil:	La fecha de consumo preferente son 35 días a partir de la fecha de salida de maduración																					
Modo de empleo:	Consumo directo, sin preparación alguna, o cocinado																					
Responsable de elaborar la ficha técnica: Silvia Peláez Navero Firma:	Fecha de elaboración inicial: 15-05-2017 Fechas de revisiones:																					