



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

QUESO FRESCO LECHE PASTERIZADA

Código: FTP.01

Edición: 2

Fecha: 20/5/2020

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

Edición: 3



Nº Páginas: 4

Fecha: 20/06/2020

4	<i>Informe nutricional cambio</i>	20/06/2020
3	<i>Queso fresco 300 g</i>	10/05/2019
2	<i>Queso fresco barra al corte</i>	15/05/2018
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 FRESCO LECHE PASTERIZADA	Edición: 2 Fecha: 20/5/2020

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: QUESO FRESCO

Denominación comercial del producto:	Queso fresco de cabra
Clasificación del producto:	Queso fresco de cabra
Clasificación del producto según la propia industria:	Familia queso fresco
Marcas comerciales:	Quesos & Besos
Categoría de dicho producto:	Familia queso fresco
Composición cualitativa:	Leche de cabra, cloruro cálcico, cuajo animal y sal
Composición cuantitativa :	Leche de cabra (100%- 5-6 litros /kg)), cloruro cálcico (0.28 ml /1 litro), cuajo animal (0.33ml /1 l)y sal (1.55 % g/ 1 l leche)
Descripción del proceso de elaboración:	Ver diagrama de flujo "QUESO FRESCO"
Presentación del producto acabado:	Piezas cilíndricas de 450 g, pieza cuadrada de 480 g, pieza cuadrada de 300 g, barra de queso para corte
Envasado y embalaje:	En tarrina de plástico y envasado al vacío las barras para el corte 
Etiquetado:	Ver etiquetas gama: "queso fresco de cabra" 
Condiciones de almacenamiento:	En refrigeración entre 1-4°C
Favorecedor de listeria monocytogenes	Sí
Condiciones de transporte:	Envasado, sin contacto directo con el suelo del compartimento de carga y en vehiculo frigorífico (entre 1°C y 4°C)
Destino final previsto:	Todo tipo de consumidores, excepto alérgicos a lactosa
Uso esperado:	Dado que se le ha incorporado sal como ingrediente, se recomienda consumir con prudencia a personas hipertensas.
Valor nutricional	Valor nutricional por 100 gr. Energía: 418,40 kj/100,4 kcal Grasas: 18.83 gr de las cuales saturadas: 8.54 gr carbohidratos: 1.70 gr de los cuales azúcares: 0.54 gr Proteínas: 13.150 gr Sal: 1.15 gr
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 (día-mes-año)
Durabilidad o vida útil:	13 días en las condiciones de envasado, transporte y conservación descritas. Una vez abierto, consumir en 3-4 días
Modo de empleo:	Consumo directo, sin preparación alguna, se recomienda para ensaladas, con aceite y pimentón, se puede cocinar frito, empanado, con mermelada, membrillo, en tartas
Responsable de elaborar la ficha técnica: Silvia Peláez Navero Firma:	Fecha de elaboración inicial: 15-05-2017 Fechas de revisiones: