

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	CREMA DE QUESO CURADO, QUESO FUNDIDO DE CABRA	Edición: 2 Fecha: 10/08/2021

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO		FTP.01																					
TÍTULO: FICHA TÉCNICA CREMA DE QUESO CURADO, QUESO FUNDIDO DE CABRA																							
Edición: 1	Nº Páginas: 3	Fecha: 10/08/2021																					
<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>1</td> <td>Primera edición</td> <td>10/08/2021</td> </tr> <tr> <td>Edición</td> <td>Concepto</td> <td>Fecha</td> </tr> <tr> <td>REALIZADO: ANGEL LOPEZ</td> <td>REVISADO: ANGEL LOPEZ</td> <td>APROBADO: SILVIA PELÁEZ</td> </tr> </table>															1	Primera edición	10/08/2021	Edición	Concepto	Fecha	REALIZADO: ANGEL LOPEZ	REVISADO: ANGEL LOPEZ	APROBADO: SILVIA PELÁEZ
1	Primera edición	10/08/2021																					
Edición	Concepto	Fecha																					
REALIZADO: ANGEL LOPEZ	REVISADO: ANGEL LOPEZ	APROBADO: SILVIA PELÁEZ																					

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	CREMA DE QUESO CURADO, QUESO FUNDIDO DE CABRA	Edición: 2 Fecha: 10/08/2021

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: CREMA DE QUESO CURADO, QUESO FUNDIDO DE CABRA

Denominación comercial del producto:	Crema queso curado															
Clasificación del producto:	Queso madurado de cabra leche pasteurizada															
Clasificación del producto según la propia industria:	Familia crema de queso															
Marcas comerciales:	Quesos & Besos															
Categoría de dicho producto:	Familia queso fundido															
Composición cualitativa:	Mezcla de quesos de cabra frescos y madurados (leche pasteurización lenta de cabra, cuajo animal, cloruro cálcico, sal, fermentos lácticos), agua, vino dulce, sal fundente (conservante E-202)															
Composición cuantitativa :	400 g queso fresco -300 g minero tierno -500 g queso curado- 100 gr queso láctico – 500 ml agua – 50 ml vino dulce – 30 g sal fundente															
Descripción del proceso de elaboración:	Ver diagrama de flujo “crema queso fundido”															
Presentación del producto acabado:	Presentacion en bote de cristal de 110 ml															
Envasado y embalaje:	Envasado en bote de cristal															
Etiquetado:	Ver etiquetas gama: “crema de queso”															
Condiciones de almacenamiento:	Se conserva en cajas de plástico para uso alimentario dentro de la cámara de conservación entre 1-4ºC															
Favorecedor de listeria monocytogenes	Si															
Condiciones de transporte:	Envasado, embalado, sin contacto directo con el suelo del compartimento de carga y en vehiculo frigorífico (entre 1ºC y 5ºC) si van en la furgoneta propia o entre 0 y 8ºC 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.															
Valor nutricional	<table><tr><th>INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR</th><th>1022Kj / 246 Kcal</th></tr><tr><td>Grasas</td><td>19,8 g</td></tr><tr><td>de las cuales ácidos grasos saturados</td><td>11,0 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>3,9 g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>3,9 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>12,9 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>1,5 g</td></tr></table>		INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR	1022Kj / 246 Kcal	Grasas	19,8 g	de las cuales ácidos grasos saturados	11,0 g	Hidratos de carbono	3,9 g	de los cuales azúcares	3,9 g	Proteínas	12,9 g	Sal	1,5 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR	1022Kj / 246 Kcal															
Grasas	19,8 g															
de las cuales ácidos grasos saturados	11,0 g															
Hidratos de carbono	3,9 g															
de los cuales azúcares	3,9 g															
Proteínas	12,9 g															
Sal	1,5 g															
Alérgenos	Leche, puede contener sulfitos															
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)															

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	CREMA DE QUESO CURADO, QUESO FUNDIDO DE CABRA	Edición: 2 Fecha: 10/08/2021

Durabilidad o vida útil:	Se estima un consumo preferente de 40 días condiciones de envasado, transporte y conservación descritas.
Modo de empleo:	Consumo directo, sin preparación alguna, o metido en aceite
Responsable de elaborar la ficha técnica: Silvia Peláez Navero Firma:	Fecha de elaboración inicial: 15/10/2021 Fechas de revisiones: