






FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

QUESO SEMICURADO O CURADO LECHE CRUDA EN ACEITE DE OLIVA

Código: FTP.01
Edición: 1
Fecha: 15/05/2019

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: QUESO SEMICURADO O CURADO LECHE CRUDA EN ACEITE DE OLIVA

Denominación comercial del producto:	Picubeso Carbonero en AOVE																
Clasificación del producto:	Queso madurado de cabra leche cruda en aceite de oliva virgen extra																
Clasificación del producto según la propia industria:	Familia queso madurado																
Marcas comerciales:	Quesos & Besos																
Categoría de dicho producto:	Familia queso madurado																
Composición cualitativa:	Queso madurado de cabra leche cruda, aceite de oliva virgen extra (10%)																
Composición cuantitativa :	Leche de cabra (100%- 8-9 litros /kg)), cuajo animal (0.33ml /1 l). fermentos (5 dcu /500 l) sal (100 g/ 1 kg) (para el queso) aceite de oliva virgen extra																
Descripción del proceso de elaboración:	Ver diagrama de flujo “QUESO semicurado o curado leche pasterizada”																
Presentación del producto acabado:	Los quesos son de diferentes formatos y tamaños desde 400 g hasta 4 kg, los cortamos en cuadritos y los ponemos en aceite de oliva virgen extra																
																	
Envasado y embalaje:	Envasado EN TARRO de cristal de 212 ml y de 500 ml																
																	
Etiquetado:	Ver etiquetas gama: “queso madurado de cabra”																
Condiciones de almacenamiento:	Se conserva en cajas de plástico para uso alimentario dentro de la cámara de maduración a 10-15°C																
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 1°C y 5°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.																
Valor nutricional	<table border="1"> <thead> <tr> <th>INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR</th> <th>1420 Kj / 342 Kcal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasas</td> <td>27,4 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales ácidos grasos saturados</td> <td>16,4 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>menos 0,10 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>menos 0,10 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>23,9 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2,5 g</td> </tr> </tbody> </table>		INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR	1420 Kj / 342 Kcal	Grasas	27,4 g	de las cuales ácidos grasos saturados	16,4 g	Hidratos de carbono	menos 0,10 g	de los cuales azúcares	menos 0,10 g	Proteínas	23,9 g	Sal	2,5 g	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR	1420 Kj / 342 Kcal																
Grasas	27,4 g																
de las cuales ácidos grasos saturados	16,4 g																
Hidratos de carbono	menos 0,10 g																
de los cuales azúcares	menos 0,10 g																
Proteínas	23,9 g																
Sal	2,5 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																

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	QUESO SEMICURADO O CURADO LECHE CRUDA EN ACEITE DE OLIVA	Edición: 1 Fecha: 15/05/2019

Marcado de fechas:	Fecha de caducidad: dd-mm-aa (día-mes-año)
Durabilidad o vida útil:	Se estima un consumo preferente de 1 año en 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	Fecha de elaboración inicial: 15-05-2019
Firma:	Fechas de revisiones: