



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

Código: FTP.01

QUESO SEMICURADO O CURADO LECHE CRUDA

Edición: 1

Fecha: 15/05/2017

## FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

FTP.01


**TÍTULO: FICHA TÉCNICA QUESO SEMICURADO O CURADO LECHE CRUDA**

Edición: 1

Nº Páginas: 3


Fecha: 15/05/2017

1	Primera edición	15/05/2017
Edición	Concepto	Fecha
REALIZADO: ANGEL LOPEZ	REVISADO: ANGEL LOPEZ	APROBADO: SILVIA PELÁEZ

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	<b>QUESO SEMICURADO O CURADO LECHE CRUDA</b>	Edición: 1 Fecha: 15/05/2017

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: QUESO SEMICURADO O CURADO LECHE CRUDA

Denominación comercial del producto:	Colono Minero Carbonero Jabón
Clasificación del producto:	Queso madurado de cabra leche pasteurizada
Clasificación del producto según la propia industria:	Familia queso madurado
Marcas comerciales:	Quesos & Besos
Categoría de dicho producto:	Familia queso madurado
Composición cualitativa:	Leche de cabra, cloruro cálcico, cuajo animal , fermento, sal
Composición cuantitativa :	Leche de cabra (100%- 8-9 litros /kg), cloruro cálcico (0.28 ml /1 litro), cuajo animal (0.33ml /1 l). fermentos (5 dcu /500 l) sal (100 g/ 1 kg)
Descripción del proceso de elaboración:	Ver diagrama de flujo “QUESO semicurado o curado leche pasteurizada”
Presentación del producto acabado:	Los quesos son de diferentes formatos y tamaños desde 400 g hasta 4 kg 
Envasado y embalaje:	Envasado al vacío
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.

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	<b>QUESO SEMICURADO O CURADO LECHE CRUDA</b>	Edición: 1 Fecha: 15/05/2017

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															
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 Firma:	Fecha de elaboración inicial: 15-05-2017	Fechas de revisiones:														