






FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
QUESO TIERNO LECHE PASTERIZADA	Edición: 2
	Fecha: 20/03/2018

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	FTP.01
TÍTULO: FICHA TÉCNICA QUESO TIERNO LECHE PASTERIZADA	
Edición: 2	Nº Páginas: 3
Fecha: 20/03/2018	
2	<i>Supervisión sanidad</i>
1	<i>Primera edición</i>
Edición	Concepto
REALIZADO: ANGEL LOPEZ	REVISADO: ANGEL LOPEZ
APROBADO: SILVIA PELÁEZ	

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	QUESO TIERNO LECHE PASTERIZADA	Edición: 2 Fecha: 20/03/2018

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: QUESO TIERNO LECHE PASTERIZADA

Denominación comercial del producto:	Minero
Clasificación del producto:	Queso madurado de cabra leche pasterizada
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 pasterizada”
Presentación del producto acabado:	Los quesos son cuadrados de aprox 1.4 kg, presentación también en cuñas 
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
	QUESO TIERNO LECHE PASTERIZADA	Edición: 2 Fecha: 20/03/2018

Valor nutricional	INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR		1382 Kj / 332 Kcal
	Grasas		25,4 g
	de las cuales ácidos grasos saturados		13,68 g
	Hidratos de carbono		menos 0,10 g
	de los cuales azúcares		menos 0,10 g
	Proteínas		26,0 g
	Sal		1,8 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:	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: 15-05-2017		
Firma:	Fechas de revisiones:		