


	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	<b>QUESO COAGULACION MIXTA LECHE PASTERIZADA (CAMEMBESO)</b>	Edición: 1 Fecha: 15/05/2017

<b>FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO</b>		<b>FTP.01</b>
<b>TÍTULO: FICHA TÉCNICA QUESO COAGULACION MIXTA LECHE PASTERIZADA</b>		
Edición: 1	Nº Páginas: 2	Fecha: 15/05/2017
1	<i>Primera edición</i>	15/05/2017
<b>Edición</b>	<b>Concepto</b>	<b>Fecha</b>
REALIZADO: ANGEL LOPEZ	REVISADO: ANGEL LOPEZ	APROBADO: SILVIA PELÁEZ

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	<b>QUESO COAGULACION MIXTA LECHE PASTERIZADA (CAMEMBESO)</b>	Edición: 1 Fecha: 15/05/2017

<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: QUESO COAGULACION MIXTA LECHE PASTERIZADA (CAMEMBESO)</b>																						
Denominación comercial del producto:	Camembeso Muzquia																					
Clasificación del producto:	Queso coagulación mixta leche cabra pasterizada																					
Clasificación del producto según la propia industria:	Familia queso coagulación mixta																					
Marcas comerciales:	Quesos & Besos																					
Categoría de dicho producto:	Familia queso coagulación mixta																					
Composición cualitativa:	Leche de cabra pasterización lenta, fermentos lácticos, cloruro cálcico, cuajo, sal																					
Composición cuantitativa :	Leche de cabra (100%- 5-6 litros /kg)), cloruro cálcico (0.28 ml /1 litro),cuajo (0.25 ml /1 litro. fermentos (5 dcu /100 l) sal (10 g/ 1 kg),																					
Descripción del proceso de elaboración:	Ver diagrama de flujo “QUESO coagulación mixta leche pasterizada”																					
Presentación del producto acabado:	Queso de peso entre 160-210 g 																					
Envasado y embalaje:	Envasado en papel parafinado de uso alimentario																					
Etiquetado:	Ver etiquetas gama: “queso coagulación mixta de cabra”																					
Condiciones de almacenamiento:	Se conserva en cajas para uso alimentario dentro de la cámara de conservación a 1-5°C																					
Condiciones de transporte:	Envasado, embalado, sin contacto directo con el suelo del compartimento de carga y en vehículo 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"> <tr> <td></td> <td><b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100</b></td> <td>1225 Kj / 295 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td></td> <td>23.0 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales ácidos grasos saturados</td> <td></td> <td>16,0 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td></td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td></td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td></td> <td>21,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td></td> <td>1,5 g</td> </tr> </table>		<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100</b>	1225 Kj / 295 Kcal	Grasas		23.0 g	de las cuales ácidos grasos saturados		16,0 g	Hidratos de carbono		1 g	de los cuales azúcares		1 g	Proteínas		21,0 g	Sal		1,5 g
	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100</b>	1225 Kj / 295 Kcal																				
Grasas		23.0 g																				
de las cuales ácidos grasos saturados		16,0 g																				
Hidratos de carbono		1 g																				
de los cuales azúcares		1 g																				
Proteínas		21,0 g																				
Sal		1,5 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:	La fecha de consumo preferente será 60 días a partir de la fecha de salida de maduración. La vida útil de producto será de 90 días contados desde la fecha de fabricación																					
Modo de empleo:	Consumo directo, sin preparación alguna, o cocinado																					
Responsable de elaborar la ficha técnica:	Fecha de elaboración inicial: 15-05-2017																					
Silvia Peláez Navero Firma:	Fechas de revisiones:																					