



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

**QUESO ENZIMÁTICO LECHE CRUDA DE  
CABRA ELABORADO CON CUAJO  
VEGETAL**

Código: FTP.01

Edición: 1

Fecha: 12/12/2019

**FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO****FTP.01**

***TÍTULO: FICHA TÉCNICA QUESO ENZIMÁTICO  
LECHE CRUDA DE CABRA ELABORADO CON  
CUAJO VEGETAL***


Edición: 1

Nº Páginas: 2

Fecha: 12/12/2019

1	Primera edición	12/12/2019
Edición	Concepto	Fecha
REALIZADO: ANGEL LOPEZ	REVISADO: ANGEL LOPEZ	APROBADO: SILVIA PELÁEZ

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	<b>QUESO ENZIMÁTICO LECHE CRUDA DE CABRA ELABORADO CON CUAJO VEGETAL</b>	Edición: 1 Fecha: 12/12/2019

<b>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: QUESO ENZIMÁTICO LECHE CRUDA DE CABRA ELABORADO CON CUAJO VEGETAL</b>															
Denominación comercial del producto:	Fuero														
Clasificación del producto:	Queso madurado de cabra leche cruda														
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, cuajo vegetal, fermentos lácticos, sal														
Composición cuantitativa :	Leche de cabra (100% - 8-9 litros /kg)), cuajo vegetal (0.25ml /1 l). fermentos (5 dcu /500 l) sal (25 g/ 1,3 kg queso)														
Descripción del proceso de elaboración:	Ver diagrama de flujo “QUESO semicurado o curado leche cruda”														
Presentación del producto acabado:	Los quesos son de formato cuadrado y tamaños desde aprox de 700 g a 900 g, 														
Envasado y embalaje:	Envasado en papel especial de uso alimentario 0801265,														
Etiquetado:	Ver etiquetas gama: “queso madurado de cabra cuajo vegetal”														
Condiciones de almacenamiento:	Se conserva en cajas de plástico para uso alimentario dentro de la cámara de conservación a 1-4°C														
Favorecedor de listeria monocytogenes	Si,														
Condiciones de transporte:	Envasado, sin contacto directo con el suelo del compartimento de carga y en vehiculo frigorífico (entre 1°C y 4°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:	Producto listo para el consumo. 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>1,8 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	1,8 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	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 6 meses condiciones de envasado, transporte y conservación descritas.														
Modo de empleo:	Consumo directo, sin preparación alguna														
Responsable de elaborar la ficha técnica: Silvia Peláez Navero Firma:	Fecha de elaboración inicial: 12/12/2019 Fechas de revisiones:														