




	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA_VALLEOSCURO	Edición: 1 Fecha: 15/05/2020

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO		FTP.01
TÍTULO: FICHA TÉCNICA QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA_VALLEOSCURO		
Edición: 1	Nº Páginas: 2	Fecha: 15/05/2017
1	Primera edición	15/05/2020
Edición	Concepto	Fecha
REALIZADO: ANGEL LOPEZ	REVISADO: ANGEL LOPEZ	APROBADO: SILVIA PELÁEZ

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA_VALLEOSCURO	Edición: 1 Fecha: 15/05/2020

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA_VALLEOSCURO															
Denominación comercial del producto:	Valleoscuro														
Clasificación del producto:	Queso coagulación láctica leche cabra pasterizada														
Clasificación del producto según la propia industria:	Familia queso coagulación láctica														
Marcas comerciales:	Quesos & Besos														
Categoría de dicho producto:	Familia queso coagulación láctica														
Composición cualitativa:	Leche de cabra, cloruro cálcico, fermento, sal, ceniza alimentaria														
Composición cuantitativa :	Leche de cabra (100%- 5-6 litros /kg)), cloruro cálcico (0.28 ml /1 litro), fermentos (5 dcu /100 l) sal (10 g/ 1 kg), ceniza alimentaria														
Descripción del proceso de elaboración:	Ver diagrama de flujo “QUESO coagulación láctica leche pasterizada”														
Presentación del producto acabado:	Los quesos son de 170- 190 g aprox 														
Envasado y embalaje:	Envasado en caja de madera de uso alimentario 														
Etiquetado:	Ver etiquetas gama: “queso coagulación lactica de cabra” 														
Favorecedor de listeria monocytogenes	Sí														
Condiciones de almacenamiento:	Se conserva en cajas de plástico para uso alimentario dentro de la cámara de conservación a 1-4 °C														
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 1 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. Atemperar antes de su consumo. Corteza comestible														
Valor nutricional	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR</th> <th style="text-align: right;">1225 Kj / 295 Kcal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;">23,0 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales ácidos grasos saturados</td> <td style="text-align: right;">16,0 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td style="text-align: right;">1 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td style="text-align: right;">1 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">21,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">1,5 g</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR	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
INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR	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 (dia-mes-año)														
Durabilidad o vida útil:	La fecha de consumo preferente son 35 días a partir de la fecha de salida de maduración														
Modo de empleo:	Consumo directo, sin preparación alguna, o cocinado														
Responsable de elaborar la ficha técnica: Silvia Peláez Navero Firma:	Fecha de elaboración inicial: 15-05-2017 Fechas de revisiones:														