

DENOMINACIÓN

NOMBRE	Queso Mezcla Semicurado Grande
TIPO DE PRODUCTO	Queso de mezcla, graso, elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra.
MADURACIÓN	Mínimo 35 días

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	ORIGEN
Leche pasteurizada de vaca	mín. 75 %	Animal
Leche pasteurizada de oveja	mín. 5 %	Animal
Leche pasteurizada de cabra	mín. 5 %	Animal
Sal	1,50 % (\pm 0,5)	Mineral
Fermentos	0,9 % (\pm 0,1)	Microbiológico
Cuajo	Líquido 0,05 %	Vegetal
Cloruro cálcico	0,02 %	Mineral
Lisozima	0,008 %	Animal

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR	TOLERANCIA
M.G.	33,5 %	30 % – 37 %
% M.G. / E.S.L. mín.	54 %	51 % – 57 %
% E.S. mín.	62 %	59 % – 65 %
pH	5,4	5,10 – 5,70
aw	0,937	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	MUESTRAS	LÍMITE
Staphylococcus C+	n=5 c=2	m=100 ufc/g M=1.000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	n=5 c=0	100 ufc/g
E-coli	n=5 c=2	m=100 ufc/g M=1.000 ufc/g

n=número de unidades de las que se compone la muestra

m=valor umbral del número de bacterias: el resultado es satisfactorio si todas las unidades de la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m

M=valor límite del número de bacterias: el resultado es no satisfactorio si alguna unidad de la muestra tiene un número de bacterias igual o mayor que M

c=número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M para considerar la muestra como aceptable

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARÁMETRO	VALOR
Color	Color blanco marfil
Sabor	Sabor equilibrado con recuerdos lácticos
Olor	Olor suave característico
Textura	Textura firme, agradable y cremosa al paladar

PERFIL NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO	
Valor energético	1.646 KJ/392 Kcal
Grasas	31,68 g
▪ de las cuales saturadas	21,34 g
Hidratos de Carbono	2,96 g
▪ de los cuales azúcares	<2 g
Proteínas	23,71 g
Sal	1,48 g

FICHA DE ETIQUETADO

INGREDIENTES	Leche pasterizada de vaca (mín. 75%), oveja (mín. 5%) y cabra (mín. 5%), sal, fermentos lácticos, cuajo, cloruro cálcico y conservante: lisozima (derivado del huevo). Corteza no comestible (conservante: E-202, E-235 y colorante: E-172)
CONTENIDO NETO	3,2 Kg aprox.
ETIQUETAJE	Etiqueta de papel antigrasa
FECHA CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde su expedición
IDENTIFICACIÓN FCP	Impreso en la etiqueta (mm / aaaa)
LOTE	Lote de empaquetado que coincide con el día juliano del año
IDENTIFICACIÓN LOTE	Impreso en la etiqueta (aaddd)
CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco

FICHA DE ENVASADO Y EMBALAJE

UNIDAD DE VENTA	3,2 Kg aprox.
ENVASE	Sin envasar. Recubrimiento exterior plástico
DIMENSIONES	Altura 11 cm. Diámetro 18,5 cm.
MATERIAL EMBALAJE	Caja cartón ondulado
DIMENSIONES	Largo 44 cm x Ancho 21,5 cm x Alto 12,5 cm
TIPO DE PALLET	Europeo
MEDIDAS PALLET	120 x 80 cm.
UD / CAJA	2
CAJAS / FILA	7
FILAS / PALLET	10
PESO NETO PALLET	448 Kg aprox.

ALÉRGENOS

COMPOSICIÓN	SI / NO
Cacahuetes y derivados	NO
Crustáceos y derivados	NO
Pescado y productos derivados	NO
Huevos y derivados	SI
Frutos secos y derivados	NO
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	SI
Soja y derivados	NO
Cereales con gluten y derivados	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	NO
Apio y derivados	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO
Mostaza y derivados	NO

LEGISLACIÓN APLICABLE

- RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación y publicación de los productos alimenticios.
- RD 238/2000, RD 2220/2004 y RD 1245/2008 modifican la norma general de etiquetado (RD 1334/1999)
- Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Reglamento CE 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento CE 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- Reglamento CE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamentos CE 1441/2007 y CE 365/2010 que modifican el Rgto. 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos
- RD 866/2008 por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo
- RD 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos
- RD 109/2010 por el que se modifican los diversos criterios en materia sanitaria para su adaptación a la ley 17/2009 y a la ley 25/2009
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

USO PREVISTO

TIPO DE DISTRIBUCIÓN	En camión refrigerado a grandes superficies, supermercados, distribuidores, etc.
FORMA HABITUAL DE CONSUMO	Se recomienda consumir a temperatura ambiente
CONSUMIDOR TIPO	Cualquier persona
GRUPOS DE RIESGO	Personas intolerantes al huevo, la leche o a cualquiera de sus componentes