



QUESO MEZCLA VACA-CABRA FRESCO

FICHA TÉCNICA:

Descripción: Producto elaborado a base de **leche** de vaca y cabra pasteurizada, obteniendo por coagulación sin adición de fermentos

Ingredientes: **Leche** de vaca, (mínimo 80 %), **leche** de cabra, (mínimo 15 %), estabilizante: cloruro cálcico, extracto de cuajo y sal.

R.S.I. 15.03167/TF

Vida Comercial: 15 Días a partir del día de elaboración

Características Organolépticas

Color: Blanco Nacarado

Olor: Característico de leche fresca de vaca y cabra.

Sabor: Característico de queso fresco, suave y láctico

Pasta: Masa compacta al corte, textura granulosa

Corteza: De color blanco, prácticamente inexistente.

Características microbiológicas:

Coliformes: <1.000 ufc/ml

E. Coli: < 100 ufc/ml

S. Aureus: < 10 ufc/ml

Salmonella/Shigella: Ausencia

Listeria Ausencia

| Información Nutricional | g/100 g |
|--------------------------|------------------|
| Valor Energético | 1212 kJ/292 kcal |
| Grasas totales | 23,37 g |
| de las cuales, saturadas | 17,63 g |
| Hidratos de carbono | 1,42 g |
| de los cuales, azúcares | 1,34 g |
| Proteínas | 19,02 g |
| Sal | 1,106 g |

Conservación y expedición:

Almacenamiento y/o conservación: 4-6°-C

Trasporte: En Camiones Frigoríficos

Unidades de manipulación

Piezas (Peso Apx) 2,7 kg./ 1,3 kg./ 1 kg./ 0,525 kg./ 0,300 kg.

Relación de Sustancias o Productos que causan alergias o intolerancias alimentarias de acuerdo al **Reglamento (UE) n° 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la **información facilitada al consumidor**.

| ALÉRGENOS ALIMENTARIOS | SI | NO |
|---|-----------|-----------|
| 1. Cereales que contengan Gluten | | X |
| 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos | | X |
| 3. Huevos y productos a base de huevo | | X |
| 4. Pescado y productos a base de pescado | | X |
| 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets | | X |
| 6. Soja y productos a base de soja | | |
| 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | X | |
| 8. Frutos de cáscara | | X |
| 9. Apio y sus derivados | | X |
| 10. Mostaza | | X |
| 11. Granos de sésamo | | X |
| 12. Dióxido de azufre y sulfitos (concentraciones >10 mg/kg ó 10 mg/l de SO ₂ total) | | X |
| 13. Altramuces y productos a base de altramuces | | X |
| 14. Moluscos y productos a base de moluscos | | X |

Legislación de quesos:

- **Reglamento (UE) n° 2073/2005** de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos** aplicables a los productos alimenticios.
- **Reglamento (UE) n° 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor**.
- **Real Decreto 1113/2006**, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las **normas de calidad para quesos y quesos fundidos**.