



## **QUESO MEZCLA VACA-CABRA SEMICURADO AHUMADO**

### **FICHA TÉCNICA:**

**Descripción:** Producto elaborado a base de **leche** de vaca y cabra pasteurizada a la que se añade, a temperatura adecuada, fermentos lácticos y cuajo para su coagulación.

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

**R.S.I.:** 15.03167/TF

**Maduración:** 60 días

**Vida Comercial:** 12 meses desde el envasado

### **Características Organolépticas**

**Color:** Amarillo ámbar.

**Olor:** Característico de quesos ahumados con matices de madera propias del proceso de ahumado.

**Sabor:** Cremoso, láctico, sabor en boca característico del ahumado y con tonos suaves de leche de vaca y cabra.

**Pasta:** Masa compacta al corte, de textura cremosa

**Corteza:** De color amarillo ambarina.

### **Características microbiológicas:**

**Coliformes:** <10.000 ufc/ml

**E, Coli:** < 100 ufc/ml

**S. Aureus:** < 100 ufc/ml

**Salmonella/Shigella:** Ausencia

**Listeria** Ausencia

<b>Información Nutricional</b>	<b>g/100 g</b>
<b>Valor Energético</b>	<b>1394 kJ/336 kcal</b>
<b>Grasas totales</b>	<b>26,81g</b>
de las cuales, saturadas	<b>19,60 g</b>
<b>Hidratos de carbono</b>	<b>1,54 g</b>
de los cuales, azúcares	<b>1,08 g</b>
<b>Proteínas</b>	<b>22,10 g</b>
<b>Sal</b>	<b>1,40 g</b>

### **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**.

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

#### **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**.

**Rev.: Abril 2021**