



QUESO CABRA SEMICURADO NATURAL

FICHA TÉCNICA:

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

Ingredientes: **Leche de cabra pasteurizada**, cloruro cálcico, fermentos lácticos, extracto de cuajo y sal

R.S.I. 15.03167/TF

Maduración: 60 días

Vida Comercial: 12 meses desde el envasado

Características Organolépticas

Color: Amarillo marfil

Olor: Característico de queso Semicurado de Cabra a temperatura ambiente

Sabor: Cremoso, láctico, ligeramente ácido y con tonos suaves de leche de cabra

Pasta: Masa compacta al corte, de textura cremosa

Corteza: De color blanco amarfilado.

Características microbiológicas:

Coliformes: <10.000 ufc/ml

E. Coli: < 100 ufc/ml

S. Aureus: < 100 ufc/ml

Salmonella/Shigella: Ausencia

Listeria Ausencia

Información Nutricional	g/100 g
Valor Energético	1430 kJ/330 kcal
Grasas totales	26,86 g
de las cuales, saturadas	19,81 g
Hidratos de carbono	2,10 g
de los cuales, azúcares	0,92 g
Proteínas	23,54 g
Sal	1,50 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.

* Los Códigos EAN son de peso variable

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**.