



## **QUESO DE VACA FRESCO**

### **FICHA TÉCNICA:**

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

**Ingredientes:** **Leche** de vaca pasteurizada, 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

**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	1217 kJ/293 kcal
Grasas totales	22,38 g
de las cuales, saturadas	16,77 g
Hidratos de carbono	3,22 g
de los cuales, azúcares	2,78 g
Proteínas	19,65 g
Sal	1,14 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**.

<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**.