

	FICHA TÉCNICA	Página 1 de 2
	QUEVEDITO QUESO MEZCLA SEMICURADO	Revisión nº 1

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR

Razón Social: **Quesos Quevedo, S.L.** CIF. **B-47643655**

Número de Registro Sanitario: **15.00132/VA**

Dirección: **Avda. Santiago Hidalgo, nº 36, CP 47200. Valoria la Buena. Valladolid**

Tfno: **983 502 110** Fax : **983 502 121**

2. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Queso mezcla semicurado- Elaborado con leche pasteurizada

3. COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES:

Materias primas/ ingredientes: **LECHE** pasteurizadas de vaca (80% min) y oveja (5% min), sal, estabilizante E-509, cuajo, fermentos lácticos, conservador E-252, en corteza: conservantes E-235 y E-203 y colorante E-172

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de mezcla de leche pasteurizada de vaca y oveja, madurado graso, obtenido por separación del suero lácteo después de la coagulación por acción del cuajo, que tras un prensado se sala por inmersión, dejándolo madurar en cámaras a temperatura controlada, comercializándose envasado al vacío.

Tipo	Queso mezcla madurado
Tamaño	Peso neto de 550 g
Maduración	3-4 meses
Características físico-químicas	aw: 0,95 y pH: 5
Color externo	Rojizo
Color interno	Marfil
Forma	Forma circular y corteza semidura
Masa	Sólida
Olor	Aroma típico suave
Sabor	Mantecoso suave



5. DESCRIPCIÓN DEL ETIQUETADO

Quesos identificados individualmente con etiquetas circulares directamente sobre la corteza o sobre el envase, cumpliendo la norma general de etiquetado y la norma de calidad de los quesos: denominación del producto, tipo de producto, identificación del productor, domicilio, registro sanitario, listado de ingredientes, número de lote y fecha de consumo preferente, peso neto, información nutricional y recomendaciones de uso (conservar en refrigeración/ se recomienda no consumir la corteza).

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Valor aproximado por 100 g.

Información nutricional por 100 g de producto	
Valor energético	1538 kJ /371 kcal
Grasa	31,0 g
de la cual, ac. grasos saturados	22,0 g
Hidratos de carbono	1,0 g
de los cuales, azúcares	<0,5 g
Proteína	22,0 g
Sal	1,7 g

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

E. coli: < 10³ u.f.c./ gr. Salmonella: ausencia /25 gr. Listeria m: ausencia /25 gr.

8. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

6 meses

Revisado y aprobado por: **Ricardo Quevedo Vicente**

Fecha: **05/03/2018**

	FICHA TÉCNICA	Página 2 de 2
	QUEVEDITO QUESO MEZCLA SEMICURADO	Revisión nº 1

9. INFORMACIÓN SOBRE OGM'S Y ALERGENOS

OGM'S: Completamente libre de OGM'S, cumpliendo los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y Reglamento (CE) nº 1830/2003.

Alérgenos: producto elaborado con leche, puede contener lactosa; no contiene otros alérgenos ni sus trazas, ya que en la industria no se elaboran otros productos que pudieran contener alérgenos.