

FICHA TÉCNICA TORTUCA MANTECOSA

EDICIÓN EN VIGOR (fecha)	EDITADO POR (cargo y firma)	REVISADO POR (cargo y firma)	APROBADO POR (cargo y firma)	Nº REVISIÓN
01.06.24	D. Calidad	D. General	D. General	02

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 2
	Tortuca Mantecosa	Fecha: 01/06/2024

Contenido

1. COMPAÑÍA	3
2. PRODUCTO	3
3. MEDIDAS ESTANDAR DEL PRODUCTO	4
4. ANÁLISIS NUTRICIONAL	4
5. ALÉRGENOS / OGM / IRRADIADOS	5
6. LEGISLACION APLICABLE	5

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 2
	Tortuca Mantecosa	Fecha: 01/06/2024

1. COMPAÑÍA

FABRICANTE:	Quesos de Ruesga, S.L.
DIRECCIÓN:	Bº La Veñuga, s/n - 39815 Valle de Ruesga (Cantabria)
TELÉFONO:	942 61 94 13 ; 696 34 48 96
E-MAIL:	quesosderuesgalaestela@gmail.com
PÁGINA WEB:	http://www.productoslaestela.com/
NºRGSEA/CE:	15.00430/S-CE

2. PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Se entiende por queso el producto madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche. Un queso madurado es el que, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo.
LISTA DE INGREDIENTES:	Leche entera de vaca pasteurizada, sal, E-252 (conservador), cuajo, cloruro cálcico (estabilizador) y fermentos lácticos . Tratamiento de la corteza: E-235. *Origen de la leche: España *Corteza no comestible
FORMATOS:	Torta de 300 g
ENVASE:	Con o sin envasado en bolsa de vacío de plástico alimentario. *No altera las características organolépticas del producto y no transmite sustancias nocivas.
EMBALAJE:	Caja de cartón alimentario, con la resistencia necesaria para garantizar la protección eficaz de los productos.
IDENTIFICACION DE LOTES:	Fecha de fabricación a modo <i>ddmmaa</i>
FECHA DE CADUCIDAD:	6 meses desde su fabricación
ALMACENAMIENTO:	Refrigerado entre 0°C y 7°C

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 2
	Tortuca Mantecosa	Fecha: 01/06/2024

3. MEDIDAS ESTANDAR DEL PRODUCTO

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Corteza amarillenta. Interior color hueso, normalmente desprovista de ojos, textura sólida y cremosa.
Olor	Intensidad media, láctico suave. Característico.
Sabor	Suave, equilibrado, con toques lácticos. Característico.

ESTÁNDARES DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS:

PARÁMETROS	CRITERIO	MÉTODO ANALÍTICO
<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND/25g) durante su vida útil	NO DETECTADO	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
<i>Salmonella spp.</i> (D/ND/25g)	NO DETECTADO	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	< 1 x 10 ²	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Estafilococos coagulasa positivos (ufc/g)	< 1 x 10 ²	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo

ESTÁNDARES DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS:

PARÁMETROS	CRITERIO	MÉTODO ANALÍTICO
Nitrato Potásico (E-252)	150 mg/kg	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Natamicina (E-235)	1 mg/dm ² de superficie (no presente a 5 mm de profundidad)	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
pH	4,80 - 5,40	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Aw	0,92 - 0,96	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo

4. ANÁLISIS NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g:

DETERMINACIÓN	METODOLOGÍA	RESULTADO
Valor energético (KJ/Kcal)	Cálculo	1064 kJ / 355 Kcal
Grasa (Queso) (%)	ISO1735/IDF 005:2004	28,0
Grasa monoinsaturada (%)	Cromatografía de gases (FID)	6,8
Grasa saturada (%)	Cromatografía de gases (FID)	18,0
Grasa poliinsaturada (%)	Cromatografía de gases (FID)	1,1
Hidratos de carbono (%)	Cálculo	2,5
Azúcares totales (%)	LUFF SCHOORL	<0,5
Proteína (%)	FIL-IDF-25:1964	23,0
Sal (%)	PNT-LACC/FQ208	1,75

*Según Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 2
	Tortuca Mantecosa	Fecha: 01/06/2024

5. ALÉRGENOS / OGM / IRRADIADOS

¿Presenta algún ingrediente producido a partir de OGM? NO

¿Presenta algún ingrediente producido a partir de IRRADIADOS? NO

Marcados con una x en la columna "SI" si contiene alguno de estos ingredientes:

Alérgeno	SI	NO
Cereales que contengan gluten		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados		X
Cacahuetes y productos derivados		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	X	
Frutos de cascara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y derivados		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X
Moluscos y derivados		X
Altramuces y derivados		X

6. LEGISLACION APLICABLE

Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

REGLAMENTO 915/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REGLAMENTO 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Reglamento 178/2002, de 28 de Enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Asociación Española de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005. Y sus posteriores modificaciones.

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal