

FICHA TÉCNICA PACK DEGUSTACIÓN 500 g

EDICIÓN EN VIGOR (fecha)	EDITADO POR (cargo y firma)	REVISADO POR (cargo y firma)	APROBADO POR (cargo y firma)	Nº REVISIÓN	MODIFICACIONES
17/09/2021	D. Calidad	D. General	D. General	00	

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 1
	Pack degustación 500 g	Fecha: 17/09/2021

Contenido

1. COMPAÑÍA	3
2. PRODUCTO	3
3. ESTÁNDARES DEL PRODUCTO	4
4. ANÁLISIS NUTRICIONAL	5
5. ALÉRGENOS / OGM / IRRADIADOS	6

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 1
	Pack degustación 500 g	Fecha: 17/09/2021

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: Conjunto de 3 tipos diferentes de quesos madurados envasados en una misma bolsa de vacío formando un cilindro de aproximadamente 500 g de producto.

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Pack degustación 500 g

LISTA DE INGREDIENTES:

Queso mantecoso de vaca ahumado
Leche entera de vaca pasteurizada, sal, E-252 (conservador), cuajo, cloruro cálcico (estabilizante), **fermentos lácticos** y E-235 (tratamiento de la corteza).
***Origen de la leche: España**
***Corteza no comestible**

Queso de mezcla de vaca y cabra
Leche entera de vaca pasteurizada, leche de cabra en polvo, sal, E-252 (conservador), cuajo, cloruro cálcico (estabilizante), **fermentos lácticos**, E-235, E-202 y colorante E-172 (tratamientos de la corteza).
***Origen de la leche: España**
***Corteza no comestible**

Queso de oveja
Leche cruda de oveja, cuajo, **fermentos lácticos**, sal y E-252 (conservador).
***Origen de la leche: España**

FORMATOS: Único formato en cilíndrico de 500 g aproximadamente.

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 1
	Pack degustación 500 g	Fecha: 17/09/2021

ENVASE: 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 *ddmmaa*

FECHA DE CADUCIDAD: 1 año desde su fabricación

ALMACENAMIENTO: Refrigerado entre 1°C y 7°C

3. ESTÁNDARES DEL PRODUCTO

Queso mantecoso de vaca ahumado = (1)

Queso de mezcla de vaca y oveja = (2)

Queso de oveja = (3)

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

	(1)	(2)	(3)
Aspecto	Color anaranjado, textura sólida, cremosa.	Color rojizo oscuro, textura sólida.	Color blanco hueso, textura sólida.
Olor	Aroma a humo.	Láctico suave.	Láctico suave.
Sabor	Suave, con toques lácticos y ahumados.	Suave, equilibrado, con toques lácticos.	Equilibrado, intensidad media, con toques lácticos.

ESTÁNDARES DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS (para los 3 tipos):

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)	< 100	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Estafilococos coagulasa positivos (ufc/g)	< 100	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo

ESTÁNDARES DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS:

PARÁMETROS	CRITERIO			MÉTODO ANALÍTICO
	(1)	(2)	(3)	
pH	4,80 - 5,40	4,80 - 5,40	4,80 - 5,40	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Aw	0,92 - 0,96	0,90 - 0,95	0,88 - 0,94	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 1
	Pack degustación 500 g	Fecha: 17/09/2021

4. ANÁLISIS NUTRICIONAL

Queso mantecoso de vaca ahumado = (1)

Queso de mezcla de vaca y oveja = (2)

Queso de oveja = (3)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g:

DETERMINACIÓN	METODOLOGÍA	RESULTADO		
		(1)	(2)	(3)
Valor energético (KJ/Kcal)	Cálculo	1064 kJ / 355 Kcal	1444 kJ / 348 Kcal	1652 kJ / 394 Kcal
Grasa (Queso) (%)	ISO1735/IDF 005:2004	28,0	29,0 g	32,55 g
Grasa saturada (%)	Cromatografía de gases (FID)	18,0	21,0 g	24,41 g
Hidratos de carbono (%)	Cálculo	2,5	0,8 g	2,16 g
Proteína (%)	FIL-IDF-25:1964	23,0	20,0 g	23,18 g
Sal (%)	PNT-LACC/FQ208	1,75	0,8 g	2,27 g

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

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 1
	Pack degustación 500 g	Fecha: 17/09/2021

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
Cacahuets 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