VAL de CINCA rebaño propio	**FICHA TÉCNICA DEL QUESO CURADO**	**Código: R-16** Revisión: 01 Fecha: Sept 2019 Página 1 de 3

DENOMINACIÓN DE VENTA : queso de oveja curado elaborado con leche cruda

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:

Lactium Fonz S.L.

C/ Cantera s/n

22422 Fonz (Huesca)

REGISTRO SANITARIO : 1506052/HU

INGREDIENTES :

- **LECHE** cruda de oveja
- cuajo ovino
- fermentos lácticos
- sal
- conservantes en corteza E235,E202.Corteza no comestible.

ALÉRGENOS:

- leche

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS:

- pH 5,0 – 5,60
- aw 0,95
- sal 0,99%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

- Valor energético 2.013 kJ / 486 kcal
- Grasa 43,2 g
- Grasa saturada 30,4 g
- Hidratos de carbono 2,2 g
- Azúcares 1,4 g
- Proteínas 22,5 g
- Sal 1,0 g

TRAZABILIDAD Y LOTE

Trazabilidad a partir del nº de lote que se pone en el albarán de venta y en el etiquetado del producto.

El nº de lote está compuesto por 7 dígitos numéricos: dos primeros son el día de producción,dos segundos son el mes de producción,dos terceros son el año de producción y el último digito el número de cuba de producción.

PRESENTACIÓN :

- Piezas enteras de 700 g
- Piezas medias de 350 g

Envasado al vacío en bolsas de uso alimentario que cumplen Reglamento (CE) nº 1935/2004,Reglamento(CE) nº 10/2011,Reglamento (CE) nº 2023/2006 y Real Decreto 866/2008.

ETIQUETADO :

- Denominación de venta : queso de oveja curado elaborado con leche cruda de rebaño propio.
- Ingredientes
- Origen de la leche : España
- Registro sanitario
- Identificación del establecimiento
- Información nutricional
- Peso neto
- Lote y fecha de caducidad
- Sello de Artesanía alimentaria
- Logotipo de ecoembes
- Conservar en frío
-

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: Reglamento (UE) 2073/2005 y posteriores modificaciones.

- Criterios de Seguridad Alimentaria:
    - Listeria monocytogenes n=5, ausencia en 25 g
    - Salmonella n=5, ausencia en 25 g
- Criterios de Higiene:
    - Estafilococos coagulasa positivos n=5, c=2, m=100 , M=1000
    - Enterotoxinas estafilocócicas n=5, no detectado en 25g

ELABORACIÓN :

Calentamiento de la leche a 30ºC, adición de los fermentos lácticos y el cuajo, corte de la cuajada y calentamiento a 35ºC, moldeado, prensado, salado,pintado de la corteza, maduración en cámaras mínimo 2 meses , cepillado y envasado al vacío.

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN :

- Refrigeración a temperatura menor o igual a 6ºC
- Comercialización directa en el propio establecimiento o transporte desde la quesería a comercios y restaurantes con vehículo propio refrigerado.

VIDA DEL PRODUCTO :

Consumir preferentemente antes del dia/mes/año (12 meses desde su elaboración)

POBLACIÓN DESTINO :

- Consumidor final directamente, cuando los productos son comercializados en la propia quesería.
- Comercios que almacenan y hacen llegar el producto al consumidor final,sin ninguna manipulación más que el almacenamiento previo.
- Restauración.
- Producto no apto para intolerantes a la lactosa.

USO ESPERADO :

En la restauración y consumidor final, nuestros productos no necesitan cocción ni calentamiento previo, aunque pueden ser calentados o formar parte de recetas.