VAL de CINCA rebaño propio	**FICHA DE TÉCNICA DEL NUBE**	**Código: R-18** Revisión: 01 Fecha: Sept 2019 Página 1 de 3

DENOMINACIÓN DE VENTA: Nube queso de oveja madurado con mohos

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:

Lactium Fonz S.L.

C/ Cantera s/n

22422 Fonz (Huesca)

REGISTRO SANITARIO : 1506052/HU

INGREDIENTES :

- leche pasteurizada de oveja
- cuajo ovino
- fermentos lácticos
- sal

ALÉRGENOS:

- leche

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS:

- pH 4,40 – 5,00
- aw 0,97
- sal 0,42%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

- Valor energético 1182 kJ / 285 kcal
- Grasa 24,0 g
- Grasa saturada 16,3 g
- Hidratos de carbono 1,4 g
- Azúcares 1,3 g
- Proteínas 16,0 g
- Sal 0,4 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 :

- Pieza entera de 350 g envuelta en papel y en caja de cartón.

Envases 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 : Nube queso de oveja madurado con mohos
- Ingredientes
- Origen de la leche : España
- Registro sanitario
- Identificación del establecimiento
- Información nutricional
- Peso neto
- Lote y fecha de consumo preferente.
- 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.
- Criterios de Higiene:
    - Escherichia Coli n=5, c=2, m=100 , M=1000
    - Estafilococos coagulasa positivos n=5, c=2, m=100, M=1000

ELABORACIÓN :

Pasteurización de la leche de oveja a 72ºC,enfriamiento a 24ºC,adición de los fermentos lácticos y cuajo,moldeado,salado,maduración en cámara,envasado etiquetado y conservación en refrigeración a temperatura menor o igual a 6ºC.

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 (50 días 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.