VAL de CINCA rebaño propio	**FICHA DE TÉCNICA DE LA LECHE**	**Código: R-19** Revisión: 02 Fecha: Sept 2019 Página 1 de 3

DENOMINACIÓN DE VENTA: leche de oveja

CÓDIGO EAN: 8437008685052

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:

Lactium Fonz S.L.

C/ Cantera s/n

22422 Fonz (Huesca)

REGISTRO SANITARIO : 1506052/HU

INGREDIENTES :

- leche pasteurizada de oveja

ALÉRGENOS:

- leche

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS:

- pH 6,20 – 6,60
- aw 0,99
- sal 0,09%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

- Valor energético 429 kJ / 103 kcal
- Grasa 7,0 g
- Grasa saturada 5,1 g
- Hidratos de carbono 4,6 g
- Azúcares 2,0 g
- Proteínas 5,4 g
- Sal 0,1 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 :

- Botella pet de 1.000 ml

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 : leche de oveja de rebaño propio.
- Ingredientes
- Origen de la leche : España
- Registro sanitario
- Identificación del establecimiento
- Información nutricional
- Peso neto
- Lote y fecha de caducidad
- 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:
    - Enterobacterias n=5, c=2, m<1 , M=5

ELABORACIÓN :

Pasteurización de la leche de oveja a 90ºC,enfriamiento a 45ºC,envasado,etiquetado,enfriamiento rápido con abatidor 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 :

Fecha de caducidad dia/mes/año (18 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.