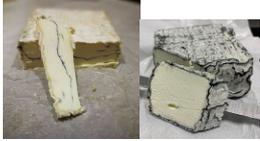


| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  | FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO | Código: FTP.01 |
| | QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA | Edición: 1 Fecha: 15/03/2020 |

| | | |
|--|---------------------------------------|-------------------------|
| FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO | | FTP.01 |
| TÍTULO: FICHA TÉCNICA QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA | | |
| Edición: 1 | Nº Páginas: 3 | Fecha: 15/05/2017 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| 2 | <i>Introducción queso valleoscuro</i> | 15/03/2020 |
| 1 | <i>Primera edición</i> | 15/05/2017 |
| Edición | Concepto | Fecha |
| REALIZADO: ANGEL LOPEZ | REVISADO: ANGEL LOPEZ | APROBADO: SILVIA PELÁEZ |

| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  | FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO | Código: FTP.01 |
| | QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA | Edición: 1 Fecha: 15/03/2020 |

| FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA | |
|--|--|
| Denominación comercial del producto: | Olavidia Valleoscuro |
| Clasificación del producto: | Queso coagulación láctica leche cabra pasterizada |
| Clasificación del producto según la propia industria: | Familia queso coagulación láctica |
| Marcas comerciales: | Quesos & Besos |
| Categoría de dicho producto: | Familia queso coagulación láctica |
| Composición cualitativa: | Leche de cabra pasterización lenta, sal, cloruro cálcico, fermentos lácticos, cuajo, carbon vegetal |
| Composición cuantitativa : | Leche de cabra (100%- 5-6 litros /kg)), sal (10 g/ 1 kg), cloruro cálcico (0.28 ml /1 litro), fermentos lácticos (5 dcu /100 l), cuajo(0,03 ml/litro) ceniza alimentaria (residual) |
| Descripción del proceso de elaboración: | Ver diagrama de flujo “QUESO coagulación láctica leche pasterizada” |
| Presentación del producto acabado: | Los quesos son de diferentes formatos y tamaños desde 150 g hasta 270 g  |
| Envasado y embalaje: | Envasado en film plástico de uso alimentario y caja.  |
| Etiquetado: | Ver etiquetas gama: “queso coagulación lactica de cabra”  |
| Favorecedor de listeria monocytogenes | Sí |
| Condiciones de almacenamiento: | Se conserva en cajas de plástico para uso alimentario dentro de la cámara de conservación a 0-5°C |
| Condiciones de transporte: | Envasado, embalado, sin contacto directo con el suelo del compartimento de carga y en vehículo frigorífico (entre 1°C y 5°C) si van en la furgoneta propia o entre 0 y 8°C si van por agencia de transporte. |
| Destino final previsto: | Todo tipo de consumidores |
| Uso esperado: | Dado que se le ha incorporado sal como ingrediente, se recomienda consumir con prudencia a personas hipertensas. |

| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  | FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO | Código: FTP.01 |
| | QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA | Edición: 1 Fecha: 15/03/2020 |

| | | | |
|---|--|--|--------------------|
| Valor nutricional | INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR | | 1225 Kj / 295 Kcal |
| | Grasas | | 23.0 g |
| | de las cuales ácidos grasos saturados | | 16,0 g |
| | Hidratos de carbono | | 1 g |
| | de los cuales azúcares | | 1 g |
| | Proteínas | | 21,0 g |
| | Sal | | 1,5 g |
| Alérgenos | Leche | | |
| Lote: | El lote se aplica estampado sobre la etiqueta. Se obtiene de forma automática del sistema de gestión y tendrá el siguiente formato: Lote -RP-año/xxxxxxx | | |
| Marcado de fechas: | Fecha de caducidad: dd-mm-aa (dia-mes-año) | | |
| Durabilidad o vida útil: | Se estima un consumo preferente de 60 días en condiciones de envasado, transporte y conservación descritas. | | |
| Modo de empleo: | Consumo directo, sin preparación alguna, o cocinado | | |
| Responsable de elaborar la ficha técnica: Silvia Peláez Navero Firma: | Fecha de elaboración inicial: 15-05-2017 Fechas de revisiones: | | |