| Lácteas Zamoro | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | nb<br>EDICIÓN: 04<br>REVISIÓN: 04 |
|---|---|---|

ES
15.01081/ZA
CE

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** **QUESO CURADO DE CABRA** *(Según Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre). Anexo I.

**CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:** PRODUCTO LÁCTEO

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Producto madurado, sólido, obtenido de la leche coagulada por la acción del cuajo antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche. Origen de la leche, España.

**INGREDIENTES:** LECHE cruda de cabra, sal, cloruro cálcico, cuajo y FERMENTOS LÁCTICOS. Conservante: E1105 (lisozima de HUEVO).

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:** ***(según R.D. 1113/2006 modificado por el R.D. 818/2015)**

| PARÁMETROS | RESULTADO | MÍNIMO* |
|---|---|---|
| EXTRACTO SECO MÍNIMO | 65% | 55% |
| MATERIA GRASA E.S. MÍN | 50% | 50% |
| PH MÍN | 5,4 | 5,30 |
| aw | 0,828 | 0,846 |
| PROTEÍNA E.S. MÍN | 39% | 25% |

**COMPOSICIÓN NUTRICIONAL :**

| Información nutricional (valores medios) | | Por 100g |
|---|---|---|
| **Valor energético:** | **kJ** | 1679 |
| | **kcal** | 405 |
| **Grasas** | | 34,3 |
| Ácidos grasos saturados | | 24,01 |
| **Hidratos de carbono** | | 1 |
| Azúcares | | <0,5 |
| **Proteínas** | | 24,1 |
| **Sal** | | 2,5 |

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:**

Conservar en refrigeración entre +4ºC y +10ºC.

**TRAZABILIDAD Y LOTEADO:**

El lote final al cliente esta compuesto de 1 número de 8 cifras; las cinco primeras proceden de la partida de donde ha estado el queso madurando y las tres restantes son cifras fijas para el queso corteza natural, siendo estas cifras las siguientes "009".

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:** 24 meses desde la finalización de la maduración.

**INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR:** Alimento listo para el consumo.

**CRITERIOS DE SEGURIDAD:**

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión del 15 de noviembre del 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:

- Criterios de seguridad alimentaria

| MICROORGANISMO | LÍMITE |
|---|---|
| *Listeria monocytogenes** | n=5, c=0<br>100 u.f.c./g |
| *Estafilococos coagulasa positivos*** | n=5, c=2<br>m=$10^4$ ufc/g / M=$10^5$ ucf/g |
| *Salmonella spp,**** | n=5, c=0<br>Ausencia 25g |

Reglamento CE 2073/2005 y sus posteriores modificaciones.
*Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.
** Fase de aplicación del criterio: al final del proceso de fabricación, en el que se prevea que el número de S. aureus será máximo.
*** Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.

**ETIQUETADO:**

El etiquetado cumple las especificaciones del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO:**

El producto está sometido a continuos controles que garantizan la calidad del producto final, y periódicamente un laboratorio externo autorizado realiza analíticas microbiológicas del producto según criterios de Seguridad Alimentaria REG, (UE) 2073/2005.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S:**

* ALÉRGENOS (Reglamento (UE) Nº 1169/2011): Este alimento contiene **leche** y lisozima (derivado del **huevo**).
*OMG'S (Reglamento 1829/2003/CE y Reglamento 1830/2003/CE): Este producto **no** contiene organismos modificados genéticamente (OGM'S), ni trazas de los mismos.
*IRRADIACIÓN Real Decreto 348/2001: Este producto **no** ha sido irradiado.

**FORMA PRESENTACIÓN:**

| Sistema | Material* | Peso neto | Unidad |
|---|---|---|---|
| Al natural y al vacio | Bolsa termosellada vacio | 3 Kg | 1 queso |
| Al vacio | Bolsa termosellada vacio | - | 1/2 queso |
| | | - | 1/4 queso |
| | | - | 1 cuña |
| | | - | 1/2 cuña |
| | | - | 1 pico de cuña |

*Todos los materiales utilizados en el envasado de nuestros productos poseen **certificado de aptitud** para el contacto con alimentos.

**LOGÍSTICA:**

Ver ficha de logistica de producto con denominación y marca.

**FABRICANTE:**

Lácteas Zamoro

C/ La Barrera, s/n
49610 Santibáñez de Vidriales · Zamora · España
Teléfono (+34) 980 648 353
info@lacteaszamoro.com
www.lacteaszamoro.com

| Aprueba y revisa: | |
|---|---|
| **Fdo.:** Juan Uña García | |
| **Fecha:** 08/08/2024 | |
| **Edición: 04** | **Revisión: 04** |