

<p style="text-align: center;"><i>Fábrica de Quesos</i> <b>QUESOS REVILLA, S.L.</b> (Pol. Ind. Campo de Aviación I, parc. 38 – Coreses - Zamora)</p>	FICHA TECNICA	Revisión: 0
	<b>QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA</b>	07/04/15

## FICHA DEL PRODUCTO

<b>1. Definición del producto.</b>	QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA
<b>2. Composición (Ingredientes).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche cruda de oveja</li> <li>- Fermentos</li> <li>- Cuajo</li> <li>- Sal</li> <li>- Conservantes: E-252, E-1105 (derivado del <b>huevo</b>).</li> </ul>
<b>3.- Características organoléptico - químicas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Queso madurado, con sabor equilibrado e intenso, regusto persistente, siendo más penetrante, fuerte y algo picante, con un regusto más pronunciado en los quesos de mayor curación; viejos.</li> <li>Pasta compacta, de color homogéneo, marfil amarillento, ojos escasos, de pequeño tamaño y muy repartidos.</li> <li>Formato cilíndrico, corteza color aceite.</li> <li>- Grasa 39,35%, Proteína 22,75%, Calorías 451 kcal, E. Seco Lácteo ;66,15%.</li> </ul>
<b>4. Tratamientos aplicados.</b>	Coagulación enzimática, Desuerado, Moldeado Prensado, Salado, Oreo, Maduración (mínimo <b>6 meses</b> ) NºR.G.S.A.: 15.000261/ZA
<b>5. Descripción del envase y embalaje</b>	<p><b>Quesos de 3 kg.</b> aproximadamente.</p> <p>Se envasan en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-En cajas de 2 unidades, peso caja 6,5 kilos aproximadamente</li> <li>-En cajas de 4 unidades , peso aproximado 12,5 kilos</li> <li>-En jaulas de madera de 6 unidades, peso aproximado 19 ,5 kilos.</li> <li>-En palets europeos, retractilados, medidas 80 cm de ancho x 120 cm de largo.</li> </ul> <p><b>Quesos de 1 kg.</b> aproximadamente, que se envasan al vacío.</p>
<b>6. Métodos de conservación y almacenamiento.</b>	En refrigeración, entre 4°C y 8°C
<b>7. Condiciones de distribución y transporte.</b>	Se transporta en vehículos con refrigeración, entre 4°C y 8°C
<b>8. Etiquetado</b>	R.D. 1334/1999 y Reglamento (UE) 1169/2011.
<b>9. Vida útil del producto</b>	36 meses Descripción del lote: año - día - mes de fabricación.
<b>10. Valores nutricionales del producto</b>	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Boletín 14079278	
Valor energético	451 kcal 7 1867 kJ
Grasas:	39,4g
-ácidos grasos saturados	25,3g
-ácidos grasos monoinsaturados	12,3g
-ácidos grasos poliinsaturados	1,8g
Hidratos de carbono:	1,4g
-azúcares	1,4g
-polialcoholes	0g
-almidón	0g
Fibra alimentaria	0g
Proteínas	22,8g
Sal	1,0g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	39,4%
E.S.	66,2%
M.G.E.S.	59,5%

<p>Fábrica de Quesos  <b>QUESOS REVILLA, S.L.</b>  (Pol. Ind. Campo de Aviación I, parc. 38 – Coreses - Zamora)</p>	FICHA TECNICA	Revisión: 0
	<b>QUESO PURO DE LECHE CRUDA DE OVEJA</b>	07/04/15

**USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR** Instrucciones para el consumidor sobre conservación

<b>Almacenamiento en el hogar.</b>	Conservar en refrigeración, entre 4°C y 8°C
<b>Modo de empleo.</b>	Consumir directamente. Se recomienda servir a temperatura ambiente con lo que el sabor y aroma del producto se mostrará en toda su intensidad. <b>No consumir la corteza (contiene colorantes y conservantes, E-202 Y E-235)</b>
<b>Consumidor tipo.</b>	<u>Población general.</u> <u>Uso restringido</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Deberán <b>evitar su consumo</b> las personas alérgicas al huevo</li> <li>➤ <b>Deberán limitar o moderar su consumo</b> aquellas personas que tengan alteraciones en el metabolismo de los lípidos (como puede ser el colesterol alto).</li> <li>➤ <b>Deberán limitar o moderar su consumo</b> aquellas personas que tengan hipertensión debido al contenido en sal</li> <li>➤ <b>Deberán limitar o moderar su consumo</b> aquellas personas que tengan intolerancia a la lactosa.</li> <li>➤ Deben tomar <b>precauciones las personas alérgicas</b> a alguno de los ingredientes de este producto.</li> </ul>