

<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 CURADO VILLALAGUNA</b> (queso de mezcla)	07/04/15

## FICHA DEL PRODUCTO

<b>1. Definición del producto.</b>	QUESO CURADO VILLALAGUNA (queso de mezcla) Queso madurado, con sabor muy intenso y fuerte, ligeramente picante. Pasta compacta de color marfil amarillento, ojos de tamaño irregular repartidos homogéneamente. Formato cilíndrico , corteza color aceite
<b>2. Composición (Ingredientes).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche cruda de vaca mínimo 35%</li> <li>- Leche cruda de oveja mínimo 30%</li> <li>- Leche cruda de cabra mínimo 20 %</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>	Grasa 37,85%, Proteína 26,53%, Calorías 451 kcal, E.Seco Lácteo 67,56%.
<b>4. Tratamientos aplicados.</b>	Coagulación enzimática, Desuerado, Moldeado Prensado, Salado, Oreo, Maduración (más de 6 meses). Nº R.G.S.A.: 15.000261/ZA
<b>5. Descripción del envase y embalaje</b>	<b>Quesos de 3 kg.</b> aproximadamente. Se envasan en: - Cajas de 2 unidades, peso caja 6,5 kilos aproximadamente, - - Cajas de 4 unidades , peso aproximado 12,5 kilos - En jaulas de madera de 6 unidades, peso aproximado 19 ,5 kilos. - En palets europeos, retractilados, medidas 80 cm de ancho x 120 cm de largo.
<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>	Más de 2 años. Descripción del lote: año - día - mes de fabricación.
<b>10. Valores nutricionales del producto</b>	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	
Boletín 14079281	
Valor energético	451 kcal / 1871 kJ
Grasas:	37,9g
-ácidos grasos saturados	24,6g
-ácidos grasos monoinsaturados	11,5g
-ácidos grasos poliinsaturados	1,7g
Hidratos de carbono:	1,2g
-azúcares	1,2g
-polialcoholes	0g
-almidón	0g
Fibra alimentaria	0g
Proteínas	26,5g
Sal	0,8g

OTROS PARÁMETROS	
M.G.	37,9%
E.S.	67,6%
M.G.E.S.	56,1%

<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 CURADO VILLALAGUNA</b> (queso de mezcla)	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>