


FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

DATOS DEL PRODUCTO	
	Nombre: QUESO DE CABRA OREADO Marca comercial: CAPRILLICE Cód. Artículo: 2000 Cód. EAN: 8426112003036 INGREDIENTES: LECHE PASTEURIZADA DE CABRA, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO, CLORURO CÁLCICO (ENDURECEDOR E-509), LISOZIMA (DERIVADO DEL HUEVO), SAL, RECUBRIMIENTO EN CORTEZA: COLORANTE E-172 Y CONSERVADOR E-202 Y E-235. (SE RECOMIENDA NO COMER LA CORTEZA). ORIGEN DE LA LECHE: ESPAÑA.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL		ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO ACABADO				
Valores medios en 100g		FÍSICO-QUÍMICAS		MICROBIOLÓGICAS (según normativa)		ORGANOLÉPTICAS
Valor energético	1734 kJ/419 kcal	Humedad	< 40%	<i>E. coli</i>	n= 5; c= 2; m=100 ufc/g; M=1000 ufc/g	Color: blanco puro
Grasas	36,7 g	Extracto seco total	> 60%	<i>Staphylococcus coagulasa positivo</i>	n= 5; c= 2; m=10 ufc/g; M=100 ufc/g	Textura: firme y compacta
De las cuales saturadas	25,3 g	MG/ES	> 45%	<i>Listeria monocytogenes</i>	n= 5; ausencia en 25 g	Aroma: caprónico-láctico suave
Hidratos de carbono	1,6 g	pH	5,4	<i>Salmonella</i>	n= 5; ausencia en 25 g	Sabor: reforzado. Típico de queso de cabra.
De los cuales azúcares	0,6 g	a _w	0,954	Coliformes totales	<2,0X10 ⁴ ufc/g	
Proteínas	20,5 g	CONTAMINANTES				
Sal	1,3 g					
Calcio	750 mg (94% VRN*)	Metales Pesados (Pb)	<0,020 mg/kg	Aflatoxinas	<0,05 µg/kg	
*VRN: Valor de Referencia de Nutrientes.		Dioxinas	< 3 pg/g grasa	PCB's	< 6 pg/g grasa	

* La ingesta de referencia de un adulto promedio (8400 kJ/2000 kcal)

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

RECEPCIÓN DE LA LECHE / REFRIGERACIÓN / PASTEURIZACIÓN / FERMENTACIÓN / COAGULACIÓN / CORTE CUAJADA/ MOLDEO / PRENSADO / SALADO / MADURACIÓN (>20 días) / PINTADO/ ENVASADO (AL VACÍO) / ETIQUETADO / PESADO/ PALETIZACIÓN / EXPEDICIÓN.

CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO ACABADO (SEGÚN PLAN ANALÍTICAS ANUAL)

CONTROL ORGANOLÉPTICO: ASPECTO EXTERIOR, ASPECTO AL CORTE, TEXTURA Y SABOR (DIARIAMENTE).
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL, FÍSICO-QUÍMICA Y CONTAMINANTES: PERIÓDICAMENTE ANALÍTICAS EN LABORATORIO EXTERNO.
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO: PERIÓDICAMENTE ANALÍTICAS EN LABORATORIO EXTERNO. PERIÓDICAMENTE COLIFORMES EN LABORATORIO INTERNO.

LEGISLACIÓN APLICABLE Incluyendo las modificaciones posteriores a su publicación.

Real Decreto 1334/1999, 142/2002, 640/2006, 1113/2006, 1801/2008, 1728/2007
 Reglamento 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1924/2006, 1259/2011, 1333/2008, 1169/2011, 1881/2006

LOGÍSTICA DEL PRODUCTO					
UNIDAD	Envasado:	AL VACÍO	Dimensiones (cm):	10,5 (Al) x 16,5 (D)	Consumo preferente: 180 días
	Peso:	2,5 kg (aprox.)	Variable/Fijo:	V	
CAJA	EAN 14:	98426112223031	Peso neto:	5 kg (aprox.)	Medidas caja (LxAnxAl): 37,5x19x13
	Uds/caja:	2	Peso caja cartón:	210 g	
PALET	Cajas/palet:	96	Capas/palet:	8	
	Cajas/capa:	12	Peso neto:	480 kg (aprox.)	L: largo; An: ancho; Al: alto; D: diámetro

ETIQUETADO

NOMBRE DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, VALORES NUTRICIONALES, CÓDIGO EAN, Tª CONSERVACIÓN, Nº LOTE, CONSUMO PREFERENTE, PESO NETO EN VENTA, SÍMBOLO ECOEMBES, NOMBRE Y DATOS DE LA EMPRESA.

ALÉRGICOS
Leche
Huevo

DESTINO
Dirigido a la población general. Abstenerse personas con intolerancia a la lactosa y/o alergia a la leche de cabra y/o alergia al huevo.

Tª CONSERVACIÓN
Mantener entre 4-8 °C

EMPRESA FABRICANTE
Nombre: LÁCTEOS SEGARRA, S.L.
Dirección: Elche Parque Empresarial. C/Juan de la Cierva, 60 03203 Elche (Alicante)
Nº RGSEAA: 15.02861/A

