



QUESO CON BÍFIDUS JAPPYCHOTA

Edición
2016

Revisión
1º

Página
1/2

PRODUCTO QUESO BÍFIDUS JAPPYCHOTA

Denominación	Queso de Cabra (90%) y vaca (10%) Bífidus		
Marca propia	JAPPYCHOTA		
Código EAN	8437002237714		

DATOS DEL FABRICANTE

Registro Sanitario	ES 15.01421/MU CE
--------------------	-------------------

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Denominación legal	Queso de Cabra (90%) y Vaca (10%) con Bífidus Activos.
Descripción del producto	Queso de leche pasteurizada de cabra (90%) y vaca (10%), con Bífidus activos redondo cincho.
	Queso semigraso, bajo en sal

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)			COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g Producto	
INGREDIENTES	%	Origen(animal-vegetal)		
Leche de cabra	90	A	TOTAL kJ / Kcal	1593 /384
Leche de vaca	10	A	GRASAS	31,2 g
Sal			De las cuales saturadas	21,2 g
Cloruro cálcico			HIDRATOS DE CARBONO	2,9 g
Cuajo		A	De los cuales azucares	<0,5 g
Bífidus Activos			PROTEINAS	22,9 g
Fermentos Lácticos			SAL	0,9 g
Liozima		A		
Corteza :				
Natamicina				
Pintura plástica, no comestible				
DURACION Y CONSERVACION	12 meses. Conservar en refrigeración entre 1°C-6°C			
LOTE	5 XXX, donde 2 corresponde al código de queso , XXX número correlativo de orden de elaboración			
ENVASADO	Envasado al vacío con grapa			
FECHA DE CADUCIDAD	12 meses desde fecha de envasado			



QUESO CON BÍFIDUS JAPPYCHOTA

Edición
2016

Página
2/2

Revisión
1º

ALERGENOS E INTOLERANCIAS PRODUCTO TERMINADO

Gluten	NO	Leche /derivados	SI	Aceites(origen)	NO	Legumbres /productos	NO	Saborizantes naturales	NO
Crustáceos/derivados	NO	Apio/derivados	NO	Carne/derivados	NO	Proteína vegetal texturizada	NO	Goma de algarroba	NO
Huevos/derivados	SI	Mostaza/derivados	NO	Gelatina	NO	Proteína vegetal hidrolizada	NO	Antibióticos	NO
Pescado/Marisco/derivados	NO	Granos Sésamo/derivados	NO	Productos animales (origen)	SI	Glutamato monosódico%	NO	Conservantes	SI
Cacahuets/productos	NO	Sulfito residual>10 mg/kg	NO	Semillas /derivados	NO	Colorantes artificiales	NO	Benzoatos	NO
Frutos cáscara/derivados	NO	Cereales /derivados	NO	Nueces/derivados	NO	Colorantes naturales	NO	BHA/BHT	NO
Soja/derivados	NO	Cacao/derivados	NO	Almendras/derivados	NO	Saborizantes artificiales	NO	Goma guar	NO

ALERGENOS E INTOLERANCIAS PROVENIENTES DE CONTAMINACIONES CRUZADAS de proceso de producción o de materias primas contaminadas

Cereales que contengan gluten	NO								
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO								
Huevo y productos a base de huevo	NO								
Pescado y productos a base de pescado	NO								
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO								
Soja y productos a base de soja	NO								
Leche y sus derivados(incluida lactosa)	NO								
Frutos de cáscara(concretar)	NO								
Apio y productos derivados	NO								
Mostaza y productos derivados	NO								
Granos de sésamo y productos derivados	NO								
Anhídrido sulfuroso y sulfitos(>10 mg/Kg -l)	NO								

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO
Extracto seco mínimo		Gravimetría	-	Ext

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO
Staphylococcus aureus	<10 ³ g ⁻¹	ISO 6888-2	-	Ext
Escherichia coli	<10 ³ g ⁻¹	ISO 16649-2	-	Ext
Salmonella	Ausencia en 25 g ⁻¹	ISO 6579	-	Ext
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g ⁻¹	ISO 11290	-	Ext

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción de la leche (ATB) (PCC1)
Pasteurización de leche (PCC2)
Adición de cuajo y cloruro cálcico y fermentos
Cuajado
Corte
Prensado/ Salado
Maduración Mínimo:30 días (tratamiento de corteza con natamicina)
Pintura de la corteza

LEGISLACIÓN QUE APLICA

NORMATIVA LEGAL VIGENTE	
852/2004	HIGIENE DE ALIMENTOS
853/2004	HIGIENE DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
405/2010	LETRA Q
752/2011	CONTROL DE LECHE DE OVEJA Y CABRA
140/2003	AGUA DE CONSUMO HUMANO
1169/2011	ETIQUETADO
1935/2004	MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS