



QUESO DE SERVILETA MADURADO

Edición
2016

Revisión
1º

Página
1/2

PRODUCTO QUESO DE SERVILETA MADURADO

Denominación	Queso de Servileta de Cabra y Vaca		
Marca propia	ERMITA DE LA CRUZ		
Código EAN	8437002237783		

DATOS DEL FABRICANTE

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

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Denominación legal	Queso de Cabra (90%) y Vaca (10%)
Descripción del producto	Queso de leche pasteurizada de cabra (90%) y vaca (10%)
	Queso semigraso

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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	1474 /355
Leche de vaca	10	A	GRASAS	28,2 g
Sal			De las cuales saturadas	18,3 g
Cloruro cálcico			HIDRATOS DE CARBONO	4,5 g
Cuajo		A	De los cuales azucares	0,6 g
Fermentos lácticos			PROTEINAS	20,8 g
Lisozima		A	SAL	0,7 g
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 de fecha de envasado			



QUESO DE SERVILETA MADURADO

Edición
2016

Revisión
1º

Página
2/2

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	Came/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 –I)	NO							

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO
Extracto seco mínimo	54,3	Gravimetría	-	Ext

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO
Staphylococcus aureus	$<10^3 \text{ g}^{-1}$	ISO 6888-2	-	Ext
Escherichia coli	$<10^3 \text{ g}^{-1}$	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)

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