



QUESO DE CABRA AL ROMERO

Edición
2015

Revisión
5º

Página
1/2

PRODUCTO QUESO DE CABRA AL ROMERO

Denominación	Queso de cabra al romero		
Marca propia	Quesos Ermita de la Cruz		
Código EAN	843700223 7394		

DATOS DEL FABRICANTE

Razón social	Quesería Villavieja SL
Dirección	Paraje de Villavieja s/n Calasparra Murcia
Comercial	Rufino Martínez Robles
Calidad	Juan Carlos Martínez Robles
Teléfono de contacto	968 721 231
Fax de contacto	968 720 047
e-mail	villavieja@queseriasvillavieja.com

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Denominación legal	Queso de cabra al romero
Descripción del producto	Queso de leche pasteurizada de cabra, recubrimiento de corteza con hoja de romero natural cortada
	Queso graso

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)			COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g Producto	
INGREDIENTES	%	Origen(animal-vegetal)		
Leche de cabra		A	TOTAL kJ / Kcal	1878 / 453
Fermentos lácticos			GRASA	38,3 g
Cloruro cálcico			De las cuales saturadas	18,0 g
Cuajo		A	HIDRATOS DE CARBONO	2,0 g
Sal			De los cuales azucares	< 0,5 g
Lisozima		A	PROTEINAS	25,1 g
			SAL	1,4 g
CORTEZA				
Hoja de romero natural		V		
Natamicina				
DURACION Y CONSERVACION	12 meses. Conservar en refrigeración entre 1-6°C			
LOTE	2 XXX, donde 2 corresponde al código de queso curado, XXX número correlativo de orden de elaboración			
FECHA DE CADUCIDAD	12 meses de fecha de elaboración			



QUESO DE CABRA AL ROMERO

Edición
2015Revisión
5ºPágina
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	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								
Anhidrido sulfuroso y sulfitos(>10 mg/Kg -I)	NO								

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO
Extracto seco mínimo	55 ± 5%	Gravimetría	-	Ext
Materia Grasa en extracto seco	45 ± 5%	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

Cuajado

Corte

Prensado/ Salado

Maduración Mínimo: 120 días (tratamiento de corteza con natamicina)

Recubrimiento de corteza con hoja de romero natural cortada

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