



## QUESO de cabra MURCIA AL VINO (D.O.)

Edición  
2015

Revisión  
5º

Página  
1/2

### PRODUCTO QUESO de cabra MURCIA AL VINO

Denominación	Queso de cabra Murcia al Vino (D.O.)		
Marca propia	Quesos Ermita de la Cruz		
Código EAN	8437002237370		

### 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	<a href="mailto:villavieja@queseriasvillavieja.com">villavieja@queseriasvillavieja.com</a>

### CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Denominación legal	Queso de cabra Murcia al Vino (D.O.)
Descripción del producto	Queso de leche pasteurizada de cabra, bañado en vino tinto, madurado
	Queso graso

### ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)			COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g Producto	
INGREDIENTES	%	Origen(animal-vegetal)		
<b>Leche de cabra</b>		A	TOTAL kJ / Kcal	1767 / 426,1
<b>Fermentos lácticos</b>			GRASA	35,3 g
Cloruro cálcico			De las cuales saturadas	18,0 g
Cuajo		A	Mono insaturadas	4,7 g
Sal			Poli insaturadas	0,7 g
			Trans	0,0 g
<b>Lisozima</b>		A	HIDRATOS DE CARBONO	2,0 g
			De los cuales azucares	< 0,5 g
Corteza :			PROTEINAS	25,1 g
Vino tinto		V	SAL	1,1 g
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 envasado



## QUESO de cabra MURCIA AL VINO (D.O.)

Edición  
2015

Revisión  
5º

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	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	55 ± 5%	Gravimetría	-	Ext
Materia Grasa en extracto seco	45 ± 5%	Gravimetría	-	Ext
Humedad	26,3 ± 5,0 %	Gravimetría	-	Ext

### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO
Staphylococcus aureus	<10 <sup>3</sup> g <sup>-1</sup>	ISO 6888-2	-	Ext
Escherichia coli	<10 <sup>3</sup> g <sup>-1</sup>	ISO 16649-2	-	Ext
Salmonella	Ausencia en 25 g <sup>-1</sup>	ISO 6579	-	Ext
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g <sup>-1</sup>	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: 45-60 días (tratamiento de corteza con natamicina)
Baño con vino

### 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
Orden 10 de Octubre 2001	QUESO DE MURCIA AL VINO
140/2003	AGUA DE CONSUMO HUMANO
1169/2011	ETIQUETADO
1935/2004	MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS