



# QUESO DE CABRA CURADO CUADRADO

Edición  
2016Página  
1/2Revisión  
1º

## PRODUCTO QUESO DE CABRA CURADO CUADRADO

Denominación	Queso de Cabra Curado Cuadrado		
Marca propia	ELAMO		
Código EAN	8437002237745		

## DATOS DEL FABRICANTE

Registro Sanitario ES 15.01421/MU CE

## CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Denominación legal	Queso de Cabra Curado Cuadrado
Descripción del producto	Queso de leche pasteurizada de cabra
	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	1878 /453
<b>Sal</b>			GRASAS	38,3 g
Cloruro cálcico			De las cuales saturadas	18,0 g
Cuajo		A	HIDRATOS DE CARBONO	2,0 g
Fermentos <b>Lácticos</b>			De los cuales azucares	<0,5 g
			PROTEINAS	25,1 g
			SAL	1,4 g
<b>Lisozima</b>		A		
Corteza :				
Natamicina				
Pintura plástica, no comestible				

DURACION Y CONSERVACION	12 meses. Conservar en refrigeración entre 1°C-6°C
LOTE	2 XXX, donde 2 corresponde al código de queso , XXX número correlativo de orden de elaboración
ENVASADO	Envasado al vacío
FECHA DE CADUCIDAD	12 meses desde fecha de envasado



# QUESO DE CABRA CURADO CUADRADO

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								
Anhidrido sulfuroso y sulfitos(>10 mg/Kg -l)	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
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 y fermentos  
 Cuajado  
 Corte  
 Prensado/ Salado  
 Maduración Mínimo: 270 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