DON EUSEBIO LA ALBERCA 1924	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA: 03/11/2022 EDICIÓN: 03 REVISIÓN: 03

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: **QUESO VIEJO DE OVEJA CURADO EN ROMERO** *(Según Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre). Anexo I.

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO: PRODUCTO LÁCTEO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto madurado, sólido, obtenido de la leche coagulada por la acción del cuajo antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche. Origen de la leche, España.

INGREDIENTES: **Leche** cruda de oveja, sal, cuajo (origen animal), enzima E-1105 (lisozima de **huevo**) y recubrimiento del 3,5% de romero.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS: ***(según R.D. 1113/2006 modificado por el R.D. 818/2015)**

PARÁMETROS	RESULTADO	MÍNIMO*
EXTRACTO SECO MÍNIMO	65%	55%
MATERIA GRASA E.S. MÍN	50%	50%
PH MÍN	5,4	5,30
a_w	0,828	0,846
PROTEÍNA E.S. MÍN	0,39	0,25

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL :

Información nutricional (valores medios)		Por 100g
Valor energético:	**kJ**	1868
	kcal	451
Grasas		41
Ácidos grasos saturados		30
Hidratos de carbono		1
Azúcares		<0,5
Proteínas		23
Sal		1,6

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

Conservar en lugar seco y fresco.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 24 meses desde la finalización de la maduración.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR: Alimento listo para el consumo.

CRITERIOS DE SEGURIDAD:

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión del 15 de noviembre del 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:

- Criterios de seguridad alimentaria

MICROORGANISMO	LÍMITE
*Listeria monocytogenes**	n=5, c=0 100 u.f.c./g
*Estafilococos coagulasa positivos***	n=5, c=2 m=10^4 ufc/g / M=10^5 ucf/g
*Salmonella spp,****	n=5, c=0 Ausencia 25g

Reglamento CE 2073/2005 y sus posteriores modificaciones.
*Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.
** Fase de aplicación del criterio: al final del proceso de fabricación, en el que se prevea que el número de S. aureus será máximo.
*** Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.

ETIQUETADO:

El etiquetado cumple las especificaciones del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO:

El producto está sometido a continuos controles que garantizan la calidad del producto final, y periódicamente un laboratorio externo autorizado realiza analíticas microbiológicas del producto según criterios de Seguridad Alimentaria REG, (UE) 2073/2005.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S:

* ALÉRGENOS (Reglamento (UE) Nº 1169/2011): Este alimento contiene **leche** y lisozima (derivado del **huevo**).
*OMG'S (Reglamento 1829/2003/CE y Reglamento 1830/2003/CE): Este producto **no** contiene organismos modificados genéticamente (OGM'S), ni trazas de los mismos.
*IRRADIACIÓN Real Decreto 348/2001: Este producto **no** ha sido irradiado.

FORMA PRESENTACIÓN:

Sistema	Material*	Peso neto	Unidad
Al vacio	Bolsa termosellada vacio	3 Kg	1 queso
		-	1/2 queso
		-	1/4 queso
		-	1 cuña
		-	1/2 cuña

*Todos los materiales utilizados en el envasado de nuestros productos poseen **certificado de aptitud** para el contacto con alimentos.

Aprueba y revisa:	
Fecha: 03/11/2022	
Edición: 03	**Revisión: 03**