

QUESO DE CABRA PASTA BLANDA CHISCÓN



QUESO DE CABRA CURADO ENVUELTO EN MANTECA

INGREDIENTES	LECHE PASTEURIZADA de cabra , cuajo animal, fermentos lácticos, endurecedor cloruro cálcico, manteca de cerdo y sal
CLASIFICACIÓN	Queso graso, curado-madurado
CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	Queso de pasta blanda
MATERIA PRIMA	Leche pasteurizada de cabra. Origen de la leche: España
PROCESO DE ELABORACIÓN	Coagulación- Prensado- Salado- Maduración- Untado manteca
MADURACIÓN	Mínimo 6 meses
RECUBRIMIENTO	A los 7 días, dispersión acuosa de pimarcina (E-235). A los 60 días, untado en manteca
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Casar de Cáceres (Cáceres - España)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura	Blanda y tierna
Color	Pasta blanco marfil a amarillento
Sabor	Intenso. Amargo medio
Aroma	Intensidad media
Corteza	Ligera, fina y dura, de color avellana
Forma	Cilíndrica

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 g de producto

Valor energético	473 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	39,54 g 18,39 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0,42 g 0,23 g
Proteínas	27,39 g
Sal	0,81 g

CARACTERÍSTICAS FISIO-QUÍMICAS

Grasa/Extr. Seco | Mínimo 45% Máximo 60%

1.- CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (Reglamento 2073/2005 de la Comisión - Reglamento 1441/2007 de la Comisión)

MICROORGANISMO	LÍMITES	FASE EN LA QUE SE APLICA EL CRITERIO
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25 gramos	Productos comercializados durante su vida útil
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 gramos	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido
<i>Estafilococos coagula +</i>	$<10^2$ ufc/g	En el momento del proceso de fabricación que se prevea que puede ser máximo
<i>E. Coli B glucoronidasa +</i>	$<10^3$ ufc/g	

2.- CONTAMINANTES APLICABLES A PRODUCTOS LÁCTEOS

(Reglamento UE 2022/2002 de la Comisión)

PRODUCTO ALIMENTICIO	CONTENIDO MÁXIMO SUMA DIOXINAS	CONTENIDO MÁXIMO SUMA DIOXINAS Y PCB	PLAN DE MUESTREO
Leche y productos lácteos	2,0 pg / g grasa	4,0 pg / g grasa	Muestreo anual (n=1)

3.- SISTEMA DE LOTEADO: El lote coincide con la fecha de elaboración en formato día/mes/año/. Ejemplo dd/mm/aaaa. Los lotes de nuestros productos quedan consignados en los documentos de acompañamiento comercial, albaranes y/o facturas.

4.- CANTIDAD NETA: Peso neto en venta.

5.- VIDA ÚTIL: Fecha de consumo preferente antes del fin del: Día/mes/año. 6 meses + 1 año desde el envasado.

6.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACION: Conservar en lugar fresco y seco. **Una vez abierto, conservar refrigerado.**

7.- DATOS LOGÍSTICOS Y MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN:

Envasado: Los quesos son envasados al vacío. Sobre este envase se adhiere la etiqueta.

Peso unidad: 0,600 kg

Método de distribución: En camión refrigerado desde las instalaciones de la quesería al cliente por subcontrata. En zonas cercanas a la quesería, vehículo propio Frigorífico Normal Clase A (FNA).

8.- FORMA DE CONSUMO: No necesita preparación culinaria. Mantener en lugar fresco y seco. Descortezar y servir en cuñas o tacos.

9.- DESTINATARIOS: Orientado al público en general. **La única limitación de uso es para el personal alérgico a la leche o derivados lácteos.** No contiene ningún otro alérgeno incluido en el anexo IV del Reglamento 1169/2011. No hay posibilidad de contaminación cruzada. Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación.

ETIQUETADO

El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente:

Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se establece la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos

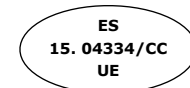
Real Decreto 1055/2022 de envases y residuos de envases

Quedando reflejado en la etiqueta la siguiente información:

MARCA COMERCIAL: **Chiscón**

RAZÓN SOCIAL: **Quesería Los Casareños S.L.**

POL. IND. CHARCA DEL HAMBRE, PARC - 4 10190. CASAR DE CÁCERES (CÁCERES)



Marca de identificación:

Denominación de venta:

QUESO CURADO DE CABRA ENVUELTO EN MANTECA

EMBALAJE: caja de cartón

Largo (cm)	34
Ancho (cm)	34
Alto (cm)	9
Ud caja	9
Kg caja vacía	0.28

PALET

Formato Palet:	Europeo
N° cajas / Palet:	70
Base Palet:	10
N° de Filas:	7
Altura Palet:	1.15 aprox.