



## **QUESO CURADO DE CABRA EN ACEITE DE OLIVA**

### **FICHA TÉCNICA:**

**Descripción:** Queso curado de cabra elaborado a base de leche pasteurizada de cabra a la que se añade, a una temperatura adecuada, fermentos lácticos y cuajo para su coagulación. El queso se sumerge en aceite de oliva y restos de especias.

**Ingredientes:** Queso curado de cabra (51%) (leche de cabra pasteurizada, cuajo, fermentos lácticos, calcio y sal; Aceite de oliva (48%), orégano, tomillo y pimienta negra.

**R.GSEAA:** 15.03167/TF

**Maduración del queso:** superior a 60 días

**Vida Comercial:** 12 meses desde el envasado

### **Características microbiológicas**

<b>Coliformes:</b>	<10.000 ufc/ml
<b>E, Coli:</b>	< 100 ufc/ml
<b>S. Aureus:</b>	< 100 ufc/ml
<b>Salmonella/Shigella:</b>	Ausencia
<b>Listeria</b>	Ausencia

Información Nutricional	g/100 g
<b>Valor Energético</b>	<b>1263 kJ/390 kcal</b>
<b>Grasas totales</b>	<b>29,53 g</b>
de las cuales, saturadas	16,71 g
<b>Hidratos de carbono</b>	<b>0,44 g</b>
de los cuales, azúcares	<0,25 g
<b>Proteínas</b>	<b>30,73 g</b>
<b>Sal</b>	<b>2,11 g</b>

### **Conservación y expedición:**

**Almacenamiento y/o conservación:** conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en el frigorífico entre 6 y 8°C. **Sugerencia:** Antes de consumir atemperar aproximadamente 15 minutos.

**Trasporte:** En Camiones Frigoríficos.

### **Unidades de manipulación**

**Presentación:** tarros de cristal con peso neto: 250 g y peso escurrido: 200 g.

Relación de Sustancias o Productos que causan alergias o intolerancias alimentarias de acuerdo al **Reglamento (UE) n° 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la **información facilitada al consumidor**.

<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
1. Cereales que contengan Gluten		<b>X</b>
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos		<b>X</b>
3. Huevos y productos a base de huevo		<b>X</b>
4. Pescado y productos a base de pescado		<b>X</b>
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets		<b>X</b>
6. Soja y productos a base de soja		
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<b>X</b>	
8. Frutos de cáscara		<b>X</b>
9. Apio y sus derivados		<b>X</b>
10. Mostaza		<b>X</b>
11. Granos de sésamo		<b>X</b>
12. Dióxido de azufre y sulfitos (concentraciones >10 mg/kg ó 10 mg/l de SO <sub>2</sub> total)		<b>X</b>
13. Altramuces y productos a base de altramuces		<b>X</b>
14. Moluscos y productos a base de moluscos		<b>X</b>

- En la elaboración de este producto no se utiliza ningún tipo de Organismo Genéticamente Modificado (OMG)

#### **Legislación de quesos:**

- **Reglamento (UE) n° 2073/2005** de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos** aplicables a 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**.