| | | |
|---|---|---|
| VOLVER A EMPEZAR | **FICHA DE PRODUCTO** | Código: FT-FP-12-01 CREMA DE QUESO FUNDIDO DE OVEJA 25GR ESENCIA Y SABOR |
| | **VOLVER A EMPEZAR 2023, S.L.** | Revisión: 03/2026 |

## Descripción del producto:

| | |
|---|---|
| **Nombre del producto:** | Crema de queso fundido de oveja |
| **Marca/cliente:** | Esencia y Sabor |
| **Presentación comercial:** | Monodosis de 25g |
| **Código interno:** | |

## Ingredientes:

| | |
|---|---|
| **Ingredientes por orden descendente:** | **Nata** (contiene **leche**), agua, **queso** de oveja 20% (**leche** de oveja pasteurizada, sal, estabilizante: cloruro cálcico , cuajo, fermentos **lácticos**, coagulante microbiológico, lisozima de **huevo**), almidón, sales fundentes: polifosfatos**, proteínas de leche**, aroma (**leche**), espesante: goma guar, conservador: ácido láctico y sorbato de potasio. |

## Información nutricional (por 100 g):

| | |
|---|---|
| **Valor energético:** | 185,1 Kcal / 774,6 KJ |
| **Grasas:** | 24,8 g |
| **de las cuales saturadas:** | 14,1 g |
| **Hidratos de carbono:** | 3,9 g |
| **de los cuales azúcares:** | 1,6 g |
| **Proteínas:** | 7,0 g |
| **Sal:** | 0,5 g |

## Características organolépticas:

* **Color:** blanquecino.
* **Olor:** intenso, con matices lácticos.
* **Sabor:** sabor distinguido del queso de oveja.
* **Textura:** suave y untuosa.

## Parámetros físico-químicos:

**pH:** 4,7 - 5,3

## Criterios microbiológicos:

| | |
|---|---|
| **Características microbiológicas:** | * **Listeria monocytogenes:** ausencia en 25g<br>* **Salmonella spp.:** ausencia en 25g<br>* **Recuento total (mesófilos):** $<10^5$ ufc/g<br>* **Mohos y levaduras:** $<10^2$ ufc/g |

## Contaminantes y pesticidas:

* **Suma de dioxinas:** ≤2,5 pg/g grasa.
* **Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180:** ≤40 ng/g.
* **Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas:** ≤5,5 pg/g grasa.

## Organismos genéticamente modificados (OGM):

Este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de sustancias genéticamente modificadas. SI hubiera una contaminación accidental de OGM ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.

## Irradiación:

Producto no sometido a tratamiento de irradiación.

## Información sobre alérgenos:

| *Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento UE 1169/2011.* | Alérgeno incluido en la composición: | | Puede contener trazas: | |
|---|---|---|---|---|
| | SÍ | NO | SI | NO |
| Cereales que contengan gluten | | X | | X |
| Crustáceos y productos a base de ellos | | X | | X |
| Huevos y productos a base de ellos | X | | | |
| Pescado y productos a base de ellos | | X | X | |
| Cacahuetes y productos a base de ellos | | X | | X |
| Soja y productos a base de soja | | X | X | |
| Leche y sus derivados incluido la lactosa | X | | | |
| Frutos de cáscara | | X | X | |
| Apio y productos derivados | | X | | X |
| Mostaza y productos derivados | | X | | X |
| Sésamo y productos a base de sésamo | | X | X | |
| Dióxido de azufre y sulfitos | | X | | X |
| Altramuces y productos a base de ellos | | X | | X |
| Moluscos y productos a base de ellos | | X | | X |

## Condiciones de conservación y transporte:

* Producto sin refrigeración hasta su apertura.
* Conservar a temperatura ambiente.
* Una vez abierto refrigerar a ≤ 5ºC y consumir en ≤ 10 días.

## Vida útil:

* 24 meses

*** Fecha de consumo preferente:** "consumir preferentemente ante del fin de: MM – AA" se considera la fecha en la que están garantizadas las características organolépticas del producto habiéndose conservado adecuadamente.

## Trazabilidad y lote:

**LS XX AA CYY MZ**
**MM-AA BBB HH:MM NNNG**
**LS**: lote semanal.
**XX AA**: las dos primeras se refieren a la semana en la que se fabrica el producto y las dos siguientes al año en curso.
**C:** alude a la cocida.
**YY:** número de tratamiento térmico al que ha sido sometido en esa semana.
**MZ** hace referencia a la máquina donde se ha llenado el producto.
**MM-AA:** fecha de consumo preferente.
**BBB:** identificación del producto.
**HH:MM:** hora de envasado y el gramaje **(NNNG).**
**LS XX AA CYY BBB MM-AA:** en envases de cristal.

## Recomendaciones de consumo:

* Producto listo para el consumo.
* No requiere cocinado.
* Se recomienda consumir como aperitivo, en tostadas o acompañamientos.

## Población destino:

* Público general.
* Apto para embarazadas.
* No apto para alérgicos a la leche y sus derivados y al huevo.

## Legislación aplicable:

| | |
|---|---|
| **Regulaciones y normativas:** | Cumple con la normativa vigente:<br><br>Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria<br>Reglamento (CE) 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios<br>Reglamento (CE) 853/2004: Normas específicas de higiene para alimentos de origen animal.<br>Reglamento (CE) 854/2004: Establece normas específicas de control oficial en productos de<br>Reglamento (UE) 2073/2005: Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.<br>Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos<br>Reglamento (CE) 1333/2008 : Uso de aditivos alimentarios.<br>Reglamento (CE) 1935/2004: Materiales y objetos en contacto con alimentos.<br>Reglamento (UE) 10/2011: materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los<br>Reglamento (UE) 2018/775: Indicación del país de origen o ingrediente primario.<br>Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases, …<br>y posteriores modificaciones de cada uno de ellos. |