T. Miguel García, S. A.

ALBATROS, 25
Pol. Ind. P2 Estación
28320 Pinto (Madrid)

Tel.: 91 691 65 12
91 691 55 31
Fax: 91 691 55 33
quesosdulcineapinto@hotmail.com

Inscrita en el Registro Mercantil de Madrid, tomo 6.082, libro 5.122, sección 3.ª, folio 55, hoja n.º 50.600 - C.I.F.: A-28599587

| PRODUCTO | FICHA TÉCNICA DEL QUESO MEZCLA CURADO MINI |
|---|---|
| EMPRESA FABRICANTE | T. Miguel García, S.A.<br>C/Albatros, 25<br>28320 Madrid<br>e-mail: dulcineaquesos@gmail.com<br>Registro sanitario15.00000453/M |
| DESCRIPCION DEL PRODUCTO<br>Marca | Queso leche cruda mezcla mini<br>FLOR DE YELTES |
| COMPOSICION Y ORIGEN | Leche cruda de Vaca, Cabra y Oveja.<br>Maduración 4 meses aprox.<br>Origen de la leche: España |
| INGREDIENTES Y CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS | Ingrediente: leche, cuajo, sal y aditivos E-252 y E-509. Ausencia de colorantes y conservantes.<br><br>Reglamentación: Reglamento CE nº 2073/2005 criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y Reglamento CE nº 1441/2007 que modifica el anexo I del anterior.<br>E. coli < 100 ufc/g.<br>Estafilococos Coagulasa positivos < 100 ufc/g.<br>Salmonella Ausencia en 25 g.<br>Listeria monocitogenes Ausencia en 25g. |
| CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS | Extracto seco 55%<br>Materia grasa 50%<br>Queso Graso<br>Sal: 1.5%<br>PH:5.15 |
| CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS | Textura: tierno, ojos pequeños y diseminados.<br>Olor: medianamente penetrante, ganando aroma con el tiempo.<br>Color: pardo<br>Sabor: suave.<br>Corteza: natural, color pardo, no comestible |
| CARACTERISTICAS NUTRICIONALES | Valores medios por cada 100 gr:<br>-**Valor energético**: 379,40 kcal<br>-**Grasas**: 35,1 gr.<br>de las cuales saturadas: 24 gr.<br>-**Hidratos de carbono**: 0,9 gr.<br>de los cuales azúcares: <0,9 gr.<br>-**Proteínas**: 23,2 gr.<br>-**Sal**: 1,5 gr.<br>-**Calcio**: 785 mg. |

| | |
|---|---|
| VIDA UTIL Y CADUCIDAD | La fecha de consumo es de dos años desde la fecha de fabricación y/o lote. |
| CONSERVACION | En lugar seco y fresco. |
| PROCESO PRODUCTIVO | Recogido en el Diagrama de producción del sistema APPCC. |
| PRESENTACION | Formato cilíndrico de 0,810- 0,890 KG aproximadamente. |
| ENVASADO<br><br>EMBALAJE Y PALETIZADO | Envasado al vacío en estuche individual.<br><u>Dimensiones del palet</u>:<br>Nº de cajas: 36<br>Nº cajas por capa: 6<br>Nº capas por palet: 6 |
| ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD | El lote y la fecha vienen reflejados en una etiqueta sobre la unidad de venta y sobre la caja. |
| ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION | Almacenamiento y transporte a temperatura controlada. |
| INSTRUCCIONES DE USO | Sacar del frigorífico 30 minutos antes de su degustación. Para usos posteriores tapar el corte con papel film plástico para protegerlo. |
| CONSUMIDORES DE RIESGO | Intolerantes a la lactosa. |
| ALERGENOS | Relación de sustancias que pueden causar alergias presentes en el producto:<br>Cereales que contengan gluten y productos derivados NO CONTIENE.<br>Crustáceos y productos a base de crustáceos NO CONTIENE.<br>Huevos y productos derivados (lisozima) NO CONTIENE.<br>Pescados y productos a base de pescado NO CONTIENE.<br>Cacahuetes y derivados NO CONTIENE.<br>Soja y derivados NO CONTIENE.<br>***Leche y productos derivados (incluida la lactosa)*** ***SI CONTIENE***.<br>Frutos de cáscara y productos derivados NO CONTIENE.<br>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. NO CONTIENE.<br>Apio y productos derivados NO CONTIENE.<br>Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cc superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como $SO_2$. NO CONTIENE.<br>Altramuces NO CONTIENE.<br>Moluscos NO CONTIENE.<br>Mostaza NO CONTIENE. |

Inscrita en el Registro Mercantil de Madrid, tomo 6.082, libro 5.122, sección 3.ª, folio 55, hoja n.º 50.600 - C.I.F.: A-28599587