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 OVEJA MINI
EMPRESA FABRICANTE	T. Miguel García, S.A. C/Albatros, 25 28320 Madrid e-mail: dulcineaquesos@gmail.com Registro sanitario15.00000453/M
DESCRIPCION DEL PRODUCTO Marca	Queso leche cruda oveja mini Flor de Yeltes
COMPOSICION Y ORIGEN	Leche cruda de oveja Origen de la leche: España
INGREDIENTES Y CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Ingrediente: leche de oveja, cuajo y sal. Aditivos (E-252 , E-509) Ausencia de colorantes y conservantes. 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. E. coli < 100 ufc/g. Estafilococos Coagulasa positivos < 100 ufc/g. Salmonella Ausencia en 25 g. Listeria monocitogenes Ausencia en 25g.
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS	Extracto seco 55% Materia grasa 50% Queso Graso Sal: 1.5% PH:5.15
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	Textura: tierno, ojos pequeños y diseminados. Olor: medianamente penetrante, ganando aroma con el tiempo. Color: Pardo Sabor: suave. Corteza: natural, color pardo. NO COMESTIBLE
CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	Valores medios por cada 100 gr: -**Valor energético**: 453,4 kcal -**Grasas**: 40 gr. de las cuales saturadas: 30 gr. -**Hidratos de carbono**: 1,5 gr. de los cuales azúcares: <1,5 gr. -**Proteínas**: 24,8 gr. -**Sal**: 1,5 gr. -**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 0,750 – 0,850 Gr aproximadamente.
ENVASADO EMBALAJE Y PALETIZADO	Envasado al vacío en estuche individual. <u>Dimensiones del palet</u>: Nº de cajas: 42 Nº cajas por capa: 7 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.
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: Cereales que contengan gluten y productos derivados NO CONTIENE. Crustáceos y productos a base de crustáceos NO CONTIENE. Huevos y productos derivados (lisozima) NO CONTIENE. Pescados y productos a base de pescado NO CONTIENE. Cacahuetes y derivados NO CONTIENE. Soja y derivados NO CONTIENE. ***Leche y productos derivados (incluida la lactosa)*** ***SI CONTIENE***. Frutos de cáscara y productos derivados NO CONTIENE. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. NO CONTIENE. Apio y productos derivados NO CONTIENE. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cc superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO_2. NO CONTIENE. Altramuces NO CONTIENE. Moluscos NO CONTIENE. 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