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 1/2
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 medio FLOR DE YELTES
COMPOSICION Y ORIGEN	Leche cruda de oveja. Maduración de 3-6 meses
INGREDIENTES Y CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Ingrediente: leche cruda de oveja, (aditivos E-252, E-509), fermentos, cuajo y sal. 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.
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	Temperatura entre tres y nueve grados.En lugar seco y fresco.
PROCESO PRODUCTIVO	Recogido en el Diagrama de producción del sistema APPCC.
PRESENTACION	Formato semicilíndrico de 0,400-0,475 Gr aproximadamente.
ENVASADO EMBALAJE Y PALETIZADO	Dimensiones del palet: Nº de cajas: 28 Nº cajas por capa: 7 Nº capas por palet: 4
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: 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