

FICHA TÉCNICA

CHISCÓN

QUESO DE CABRA



QUESO DE CABRA “CHISCÓN”

QUESERÍA LOS CASAREÑOS S.L
Polígono Industrial Charca del Hambre, 4
10190, Casar de Cáceres 927290159



FICHA TÉCNICA

Chiscón. Queso de Cabra

1.- DENOMINACIÓN DE VENTA: Queso de cabra.

2.- CLASIFICACIÓN: Queso graso, Con un período de maduración de 5 meses mínimo.

3.-INGREDIENTES: Elaborado con **leche pasteurizada de cabra**, cuajo animal, endurecedor cloruro cálcico, fermentos lácticos, **lisozima de huevo**, sal y manteca de cerdo.

4.- CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS: queso de pasta blanda

5.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Textura: blanda y tierna

Color: avellana compacto

Sabor: amargo bajo

Aroma: intensidad media

Corteza: dura

Forma: **cilíndrica**

6.- MATERIA PRIMA: Leche pasteurizada de cabra.

7.- ÁREA DE PRODUCCIÓN: Casar de Cáceres (Cáceres- España)

8.- PROCESO DE ELABORACIÓN: Coagulación

9.- RECUBRIMIENTO: A los 7 días dispersión acuosa de acetato de polivinilo. Conservadores: sorbato cálcico (E-203) y pimaricina (E-235).

10.- TIEMPO DE MADURACIÓN: **5 meses mínimo.**

11.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Grasa sobre extracto seco: Mínimo 45%.MÁX 60%

12.- CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (Rgto. 2073/2005 de la Comisión)

Microorganismo	Plan muestreo	Limites	Fase en la que se aplica el criterio
Salmonella	N=5 c=0	Ausencia en 25 gramos	Productos comercializados durante su vida útil
Listeria monocytogenes	n=5, c=0	Ausencia en 25 gramos	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido

13.- CRITERIOS DE HIGIENE DE LOS PROCESOS (Rgto. 2073/2005 de la Comisión)

Microorganismo	Plan muestreo	Limites		Fase en la que se aplica el criterio
Estafilococos coagulasa positivo	n= 5 , c= 2	M	M	En el momento del proceso de fabricación que se prevea que puede ser máximo (fase de moldeo y a las 72 horas del cuajado)
		10 ⁴ ufc/ml	10 ⁵ ufc/ml	

14.- ETIQUETADO

El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente:

-Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se establece la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

-Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

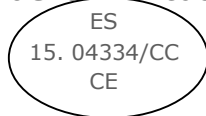
- Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos

La información que aparece es la siguiente:

MARCA COMERCIAL: **CHISCON**

RAZÓN SOCIAL: QUESERÍA LOS CASAREÑOS S.L. POLIGONO INDUSTRIAL CHARCA DEL HAMBRE, PARCELA nº 4. CASAR DE CÁCERES.

Marca de identificación:



Denominación de venta: Queso de cabra madurado. Graso

15.- LOTE. SISTEMA DE LOTEADO:

El lote coincide con la fecha de elaboración en formato día/mes/año/. Ejemplo dd/mm/aaaa. Los lotes de nuestros productos quedan consignados en los documentos de acompañamiento comercial, albaranes y/o facturas.

16. CANTIDAD NETA. Peso neto en venta.

17.- VIDA ÚTIL: Fecha de consumo preferente antes del fin del: Día/mes/año. 1 año desde su envasado.

18.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACION: Conservar en un lugar fresco y seco.

19.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Por cada 100 g de producto

Valor energético	473,1Kcal
Grasa	39,54g.
de la cuales saturadas	18,39g.
Hidrato de carbono.	0,42g.
de los cuales azúcares	0,23g.
Proteínas	27,39g.
Sal	0,81g.

20.- DATOS LOGÍSTICOS Y MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Envasado. Los

quesos recubiertos de manteca de cerdo, a continuación, se añade el film y Sobre este envase se adhiere la etiqueta. **Peso unidad: 0,700 kg.**

Método de distribución: En camión refrigerado desde las instalaciones de la quesería al cliente por subcontrata o en zonas cercanas vehículo propio Frigorífico Normal Clase A (FNA) o compra en las instalaciones

21.- FORMA DE CONSUMO: No necesita preparación culinaria. Descortezar y servir en cuñas o tacos

22.- DESTINATARIOS: Orientado al público en general. No produce reacciones en personas intolerantes al gluten. **Contiene Clara de huevo como alérgeno.**

La única limitación de uso es para el personal alérgico a la leche o derivados lácteos y alérgicos al huevo. Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación

