

FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

	DATOS DEL PRODUCTO	
	Nombre : QUESO DE CABRA MADURADO SIN LACTOSA Marca comercial: CAPRILLICE Cod. Artículo: 2008 Cod. EAN : 8426112003043	
INGREDIENTES: LECHE DE CABRA PASTEURIZADA, FERMENTOS LACTICOS, LACTASA, CUAJO (COAGULANTE MICROBIANO), CLORURO CALCICO E-509, LISOZIMA (derivado del huevo), SAL., Colorante: E-171, E-153		

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Valores medios en 100g		ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO ACABADO				
		FISICO-QUIMICAS		MICROBIOLÓGICAS (según normativa)		ORGANOLÉPTICAS
Valor calórico	1748KJ/422Kcal	Humedad	< 45%	E. coli	<100 ufc/g	Color : Blanco puro
Proteínas	21,8g	Extracto seco	> 55%	Staphylococcus coagulasa positivo	<100 ufc/g	Textura: Firme y compacta
Grasas	36,5g	MG/ES	> 45%	Listeria monocytogenes	ausencia en 25g	Aroma: Caprillico-Láctico suave
De las cuales a.grasos saturados	25,51 g			Salmonella spp.	ausencia en 25g	
Hidratos de carbono	1,6g	CONTAMINANTES		Mohos y Levaduras	<2x10 ⁴ ufc/g	Sabor: Afrutado(Avellana y nuez)Láctico-Diacetilico
De los cuales azúcares	0,8 g	AFLATOXINAS	<0,05mg/kg	Coliformes	<1x10 ⁴ ufc/g	
Sal	1,33 g	MET.PESADOS (Pb)	<0,020 mg/kg			
Calcio	880 mg (110%)*	DIOXINAS	< 3 pg/g grasa			
*VRN. Valor referencia Nutricional		PCB's	< 6 pg /g grasa			

* La ingesta de referencia de un adulto promedio (8400kj/2000kcal)

Descripción del proceso:

RECEPCIÓN DE LA LECHE / REFRIGERACIÓN / PASTEURIZACIÓN / FERMENTACIÓN / COAGULACIÓN / CORTE CUAJADA/ MOLDEO/ PRENSADO / SALADO / MADURACIÓN (20-30 días) / PINTADO/ ENVASADO (AL VACÍO) / ETIQUETADO/ PESADO/ PALETIZACIÓN / EXPEDICIÓN.

Control de calidad de producto acabado

CONTROL ORGANOLÉPTICO: ASPECTO EXTERIOR, ASPECTO AL CORTE, TEXTURA Y SABOR (DIARIAMENTE)
COMPOSICIÓN FÍSICO- QUIMICA: PERIÓDICAMENTE ANALITICAS EN LABORATORIO EXTERNO
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS: PERIÓDICAMENTE ANALITICAS EN LABORATORIO EXTERNO
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS INTERNOS: DIARIAMENTE COLIFORMES

Legislación aplicable Includiendo las modificaciones posteriores a su publicación.

RD 1334/1999, RD 142/2002, RD 640/2006, RD 1113/2006, RD 1801 /2008,
 RE 178/2002, RE 852/2004, RE 853/2004, RE 2073/2005, RE 1924/2006, RE 1881/2006, RE 1333/2008, RE 1169/2011

LOGÍSTICA DEL PRODUCTO						
UNIDAD	Envasado:	AL VACÍO	Dimensiones (cm):	10,5(Al)x16,5(D)	Consumo preferente:	180 días
	Peso:	2,5 Kg(Aprox)	Variable/ Fijo:	V		
CAJA	EAN 14:	98426112223048	Peso neto:	5 Kg(Aprox)	Medidas caja (LxAnx Al):	37 x 19 x 12,2
	Uds/caja:	2	Peso caja carton:	190 g		
PALET	Cajas/palet:	96	Capas/ palet:	8		
	Cajas/capa:	12	Peso neto:	480 Kg(Aprox)	L: largo; An: Ancho; Al : Altura; D: Diámetro	

Etiquetado

NOMBRE DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, VALORES NUTRICIONALES, CÓDIGO EAN, Tº CONSERVACIÓN, Nº LOTE, FECHA CADUCIDAD, PESO (g), SÍMBOLO ECOEMBES, NOMBRE Y DATOS DE LA EMPRESA.

Alergenos
Huevo

Destino
Dirigido a la población general. Abstenerse personas con intolerancia o alergia al huevo. Apto para personas con intolerancia o alergia a la lactosa.

Tª CONSERVACIÓN
Mantener entre 4-8ºC

Empresa fabricante

Nombre: LACTEOS SEGARRA S. L.
 Dirección: Elche Parque Empresarial. C/Juan de la Cierva, 60
 03203 Elche (Alicante)
 Nº RGSA: 15.02861/A

