



ES
15.06034/MU
CE

peso neto **400g**

FICHA TÉCNICA
PRODUCT SPECIFICATION
FT-BEEE-QUESO400-Rev1 01/10/2021



Queso ecológico de cabra
de leche pasteurizada MADURADO CON MOHOS



1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Producto obtenido por la coagulación de la leche, madurado con mohos, de corteza comestible a partir de leche pasteurizada de cabra de ganadería propia.



2. INGREDIENTES:

Leche ecológica pasteurizada de cabra de ganadería propia. CERTIF: MU-1210-E cuajo natural de cabrito, sal marina y fermentos lácticos, estabilizante: cloruro calcico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CALIDAD	PREMIUM/SUPERIOR	Método
Apariencia	Cuajada blanda y cremosa	organoléptico
Color	Blanco	organoléptico
Olor	Ácido/láctico característico	organoléptico
Sabor	Suave ligeramente dulce	organoléptico
Min. MG/ES	45%	químico
PH	5,75	químico
AW	0,987	químico

4. PRESENTACIÓN (+ info logística)

	peso bruto
Unidad de venta: 400g peso neto. Dimensiones: L: 10 x An: 10 x Al: 5 cm	410g
Caja de cartón x 6 uds . Dimensiones: L: 31 x An: 11 x Al: 11 cm	2,610 Kg
euroPALET: 260 cajas = 1560 uds. uds. x capa: 20 altura paleta 1,43 mts.	678 Kg
Material envase: papel doble parafinado microperforado	

5. ETIQUETADO

El producto es etiquetado con etiqueta de cuerpo y precinto de garantía en tapa, indicando: En etiqueta: denominación de venta mencionando el método de producción ecológica, ingredientes, peso neto en gramos e indicaciones de conservación, código y sello entidad certificadora y de control en agricultura ecológica, sello con Nº Registro Sanitario y sello de adhesión Punto verde

Código de barras EAN-13, nombre y datos elaborador. Info nutricional

Impresión láser en precinto de garantía: Lote + fecha de consumo preferente: dd/mm/aaaa.

6. VIDA ÚTIL (consumo preferente recomendado)

103 DÍAS DESDE ELABORACIÓN, CON 10-12 DIAS DE MADURACIÓN

7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Refrigerado, entre 1°C y 6°C

8. CONDICIONES DE ALMACENAJE Y CONSERVACIÓN

Refrigerado, entre 1°C y 6°C

9. MICROBIOLOGÍA

Listeria monocytogenes: n=5 c=0 No detectado en 25 g

E. coli n= 5 c=2 m 100 ufc/g M: 1000 ufc/g

Staphylococcus aureus: n=5 c=2; m:10 ufc/g M:100 ufc/g

10. INFORMACIÓN CONCERNIENTE A ALERGÉNICOS

Algunas personas pueden manifestar intolerancia a la lactosa.

Algunas personas pueden manifestar alergias a las proteínas de la leche..

Un 10% de las personas alérgicas a las proteínas de la leche de vaca no lo son a las de cabra

11. USO ESPERADO Y POBLACIÓN DE DESTINO

Canales de distribución de alimentación. Consumidores de productos ecológicos. Restauración

Público en general. Consumidores de productos lácteos alternativos a los de vaca

Consumido directamente o mezclado con frutas, embutidos, etc

Como ingrediente de salsas, ensaladas, .

Mal uso previsto si no se observan condiciones de conservación/refrigeración.

12. ASPECTOS LEGALES

El producto es conforme a la legislación alimentaria Europea vigente: Reg 853/2004 , 854/2004, 852/2004...

Elaboración conforme al Reg 834/2007 europeo de producción ecológica

Ningún ingrediente ni auxiliar tecnológico contiene OGM conforme Reg 1829/2003 y 1830/2003

Elaboración conforme criterios microbiológicos Reg: UE 2073/2005

Adhesión SIG gestión de envases ECOEMBES número de registro 19207



El producto es conforme a la NORMA de calidad queso RD 113/2006

Características nutricionales medias por 100 g :

Energía :.....1643kJ (397kcal)

Materia grasa:.....35g

de la cual saturada:.....27g

Proteína.....20g

Hidratos de Carbono.....0.5g

de los cuales azúcares: 0,5g

Sal.....1,5g

BIOGÉMINIS, S.L. * NIF: B73379868 * FINCA EL CAMPILLO +30440 MORATALLA (MURCIA)

beee.es

Las informaciones presentadas en este documento reflejan los resultados típicos de los ensayos y análisis realizados y, a nuestro entender, son precisas y coherentes; tienen valor solo indicativo y no constituyen compromiso ni garantía.

Redacción	Pedro Juan Rodríguez RCSA	Verificación - Aprobación	Juan Luis Amor	1-oct.-21
------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------	-----------