



ES  
15.06034/MU  
CE

peso neto **200g**



8 437008 197531



## FICHA TÉCNICA

PRODUCT SPECIFICATION

FT-BEEE-QUESO200-Rev1 01/10/2021

## Queso ecológico de cabra

de leche pasteurizada **MADURADO CON MOHOS**



Origen de la leche:  
España

### 1. DESCRIPCIÓN 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.



ES-ECO-024-MU  
Agricultura España

### 2. INGREDIENTES:

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

CERT: MU-1210-E

### 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: <b>200g peso neto</b> . Dimensiones: L: 8,5 x An: 8,5 x Al: 3,2 cm	210g
Caja de cartón x 6 uds. Dimensiones: L: 27 x An: 9,5 x Al: 9,5 cm	1,410 Kg
euroPALET: 512 cajas = <b>3072 uds.</b> uds. x capa: 32 altura paleta 1,52 mts.	722 Kg
Material envase: <b>papel doble parafinado microperforado</b>	

### 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, y origen de la leche. sello con N° 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 )

80 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](http://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.*

<b>Redacción</b>	<b>Pedro Juan Rodríguez RCSA</b>	<b>Verificación - Aprobación</b>	<b>Juan Luis Amor</b>	1-oct.-21
------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------	-----------