



ES  
15.06034/MU  
CE

Peso neto: 200g



8 437008 197388



## FICHA TÉCNICA

PRODUCT SPECIFICATION

FT-BEEE-QUESO400-Rev1 01/02/2022

### QUESO DE CABRA ECOLÓGICO CORTEZA NATURAL ENMOHECIDA

*de leche cruda MADURADO*



Origen de la leche:  
España

#### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

#### 2. INGREDIENTES:

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



ES-ECO-024-MU  
Agricultura España

#### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CALIDAD	PREMIUM/SUPERIOR	Método
Apariencia	firme y compacta, elasticidad baja.	organoléptico
Color	Blanco mate	organoléptico
Olor	intensidad media-alta. láctico característico de la leche de cabra	organoléptico
Sabor	persistente, poco ácido, dulce bajo y salo medio	organoléptico
Min. MG/ES	45%	químico
PH	5,57	químico
AW	0,959	químico

#### 4. PRESENTACIÓN ( + info logística )

	peso bruto
Unidad de venta: CUÑA 200g <b>peso neto</b> . Dimensiones: L: 11 x An: 11 x Al: 7,5 cm	210 g
Caja de cartón x 6 uds . Dimensiones: L: 31 x An: 11 x Al: 11 cm	1,26 kg
euroPALET: 260 cajas = <b>1560 uds.</b> uds. x capa: 20 altura paleta 1,43 mts.	328 kg
Material envase: film termoformado y caja carton forma cuña	

#### 5. ETIQUETADO

El producto se filma termosellado y se introduce en caja con forma de cuña indicando: 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 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 )

365 DÍAS DESDE ELABORACIÓN, CON MAS DE 90 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

Salmonella: n= 5 c=2 No detectada/25g

Staphylococcus aureus: n=5 c=2; m:10e4 ufc/g M:10e5 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 :.....1752kJ (423kcal)

Materia grasa:.....37g

de la cual saturada:.....26,5g

Proteína.....21g

Hidratos de Carbono.....1.5g

de los cuales azúcares: 1g

Sal.....0,8g

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-feb.-22
------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------	-----------