

# FICHA TÉCNICA CUAJADA

<b>EDICIÓN EN VIGOR (fecha)</b>	<b>EDITADO POR (cargo y firma)</b>	<b>REVISADO POR (cargo y firma)</b>	<b>APROBADO POR (cargo y firma)</b>	<b>Nº REVISIÓN</b>
01.06.24	D. Calidad	D. General	D. General	2

<b>QUESOS DE RUESGA, S.L.</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Versión: 2
	<b>Cujada</b>	Fecha: 01/06/2024

## Contenido

<b>1. COMPAÑÍA .....</b>	<b>3</b>
<b>2. PRODUCTO .....</b>	<b>3</b>
<b>3. ESTÁNDARES DEL PRODUCTO .....</b>	<b>4</b>
<b>4. ANÁLISIS NUTRICIONAL .....</b>	<b>4</b>
<b>5. ALÉRGENOS / OGM / IRRADIADOS .....</b>	<b>5</b>
<b>6. LEGISLACION APLICABLE .....</b>	<b>5</b>

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 2
	Cuajada	Fecha: 01/06/2024

## 1. COMPAÑÍA

<b>FABRICANTE:</b>	Quesos de Ruesga, S.L.
<b>DIRECCIÓN:</b>	Bº La Veñuga, s/n - 39815 Valle de Ruesga (Cantabria)
<b>TELÉFONO:</b>	942 61 94 13 ; 696 34 48 96
<b>E-MAIL:</b>	quesosderuesgalaestela@gmail.com
<b>PÁGINA WEB:</b>	<a href="http://www.productoslaestela.com/">http://www.productoslaestela.com/</a>
<b>NºRGSEA/CE:</b>	15.00430/S-CE

## 2. PRODUCTO

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** Cuajada

**LISTA DE INGREDIENTES:** Leche entera de vaca pasteurizada, Leche de vaca en polvo, Gelatina, Sal, cuajo, Cloruro cálcico (estabilizante), Sorbato Potásico y Benzoato Sódico (conservadores).  
**Origen de la leche: España**

**FORMATOS:** Único formato de 130 g

**ENVASE:** Tarro de vidrio  
\* No altera las características organolépticas del producto y no transmite sustancias nocivas.

**EMBALAJE:** Caja de cartón alimentario

**IDENTIFICACION DE LOTES:** Fecha de fabricación a modo *ddmmaa*

**FECHA DE CADUCIDAD:** 22 días desde la fecha de fabricación

**ALMACENAMIENTO:** Refrigerado entre 1°C y 4°C

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 2
	Cuajada	Fecha: 01/06/2024

### 3. ESTÁNDARES DEL PRODUCTO

#### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Color blanco, textura sólida, gelatinosa.
Olor	Láctico suave.
Sabor	Suave, equilibrado, con toques lácticos.

#### ESTÁNDARES DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS:

PARÁMETROS	CRITERIO	MÉTODO ANALÍTICO
<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND/25g) durante su vida útil	NO DETECTADO	Método Oficial M° Sanidad y Consumo
<i>Salmonella spp.</i> (D/ND/25g)	NO DETECTADO	Método Oficial M° Sanidad y Consumo
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	< 1 x 10 <sup>2</sup>	Método Oficial M° Sanidad y Consumo

#### ESTÁNDARES DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS:

PARÁMETROS	CRITERIO	MÉTODO ANALÍTICO
pH	6,30 - 6,80	Método Oficial M° Sanidad y Consumo
Aw	0,92 - 0,98	Método Oficial M° Sanidad y Consumo

### 4. ANÁLISIS NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	351 KJ; 84 Kcal
<b>Grasas</b>	4,81 g
<b>de las cuales saturadas</b>	3,23 g
<b>Hidratos de carbono</b>	5,50 g
<b>de los cuales azúcares</b>	5,45 g
<b>Proteínas</b>	4,69 g
<b>Sal</b>	0,70 g

<b>QUESOS DE RUESGA, S.L.</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Versión: 2
	<b>Cuajada</b>	Fecha: 01/06/2024

## 5. ALÉRGENOS / OGM / IRRADIADOS

¿Presenta algún ingrediente producido a partir de OGM? NO

¿Presenta algún ingrediente producido a partir de IRRADIADOS? NO

Marcados con una x en la columna "SI" si contiene alguno de estos ingredientes:

Alérgeno	SI	NO
Cereales que contengan gluten		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados		X
Cacahuets y productos derivados		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	X	
Frutos de cascara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y derivados		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X
Moluscos y derivados		X
Altramuces y derivado		X

## 6. LEGISLACION APLICABLE

Real Decreto 1070/2007, de 27 de julio, por el que se aprueba la norma de calidad para la cuajada.

Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

REGLAMENTO 915/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REGLAMENTO 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Reglamento 178/2002, de 28 de Enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Asociación Española de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005. Y sus posteriores modificaciones.

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal