

# FICHA TÉCNICA PACK DEGUSTACIÓN 1 kg

EDICIÓN EN VIGOR (fecha)	EDITADO POR (cargo y firma)	REVISADO POR (cargo y firma)	APROBADO POR (cargo y firma)	Nº REVISIÓN	MODIFICACIONES
01/02/2021	D. Calidad	D. General	D. General	00	

<b>QUESOS DE RUESGA, S.L.</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Versión: 1
	<b>Pack degustación 1 kg</b>	Fecha: 01/02/2021

## 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>5</b>
<b>5. ALÉRGENOS / OGM / IRRADIADOS .....</b>	<b>6</b>

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 1
	Pack degustación 1 kg	Fecha: 01/02/2021

## 1. COMPAÑÍA

**FABRICANTE:** Quesos de Ruesga, S.L.

**DIRECCIÓN:** Bº La Veñuga, s/n - 39815 Valle de Ruesga (Cantabria)

**TELÉFONO:** 942 61 94 13 ; 696 34 48 96

**E-MAIL:** quesosderuesgalaestela@gmail.com

**PÁGINA WEB:** <http://www.productoslaestela.com/>

**NºRGSEA/CE:** 15.00430/S-CE

## 2. PRODUCTO

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Conjunto de 4 tipos diferentes de quesos madurados envasados en una misma bolsa de vacío formando un paralelepípedo rectangular de aproximadamente 1 kg de producto.

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:** Pack degustación 1 kg

### LISTA DE INGREDIENTES:

#### Queso mantecoso de vaca

**Leche** entera de vaca pasteurizada, sal, E-252 (conservador), cuajo, cloruro cálcico (estabilizante), **fermentos lácticos** y E-235 (tratamiento de la corteza).

**\*Origen de la leche: España**

**\*Corteza no comestible**

#### Queso mantecoso de vaca ahumado

**Leche** entera de vaca pasteurizada, sal, E-252 (conservador), cuajo, cloruro cálcico (estabilizante), **fermentos lácticos** y E-235 (tratamiento de la corteza).

**\*Origen de la leche: España**

**\*Corteza no comestible**

#### Queso de mezcla de vaca y cabra

**Leche** entera de vaca pasteurizada, leche de cabra en polvo, sal, E-252 (conservador), cuajo, cloruro cálcico (estabilizante), **fermentos lácticos**, E-235, E-202 y colorante E-172 (tratamientos de la corteza).

**\*Origen de la leche: España**

**\*Corteza no comestible**

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 1
	Pack degustación 1 kg	Fecha: 01/02/2021

### Queso de oveja

Leche cruda de oveja, cuajo, **fermentos lácticos**, sal y E-252 (conservador).

\*Origen de la leche: España

**FORMATOS:** Único formato en paralelepípedo rectangular de 1 kg aproximadamente.

**ENVASE:** Envasado en bolsa de vacío de plástico alimentario.  
\*No altera las características organolépticas del producto y no trasmite sustancias nocivas.

**EMBALAJE:** Caja de cartón alimentario, con la resistencia necesaria para garantizar la protección eficaz de los productos.

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

**FECHA DE CADUCIDAD:** 1 año desde su fabricación

**ALMACENAMIENTO:** Refrigerado entre 1°C y 7°C

### 3. ESTÁNDARES DEL PRODUCTO

- Queso mantecoso de vaca = (1)  
Queso mantecoso de vaca ahumado = (2)  
Queso de mezcla de vaca y oveja = (3)  
Queso de oveja = (4)

#### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

	(1)	(2)	(3)	(4)
<b>Aspecto</b>	Color blanco amarillento, textura sólida, cremosa.	Color anaranjado, textura sólida, cremosa.	Color rojizo oscuro, textura sólida.	Color blanco hueso, textura sólida.
<b>Olor</b>	Láctico suave.	Aroma a humo.	Láctico suave.	Láctico suave.
<b>Sabor</b>	Suave, equilibrado, con toques lácticos.	Suave, con toques lácticos y ahumados.	Suave, equilibrado, con toques lácticos.	Equilibrado, intensidad media, con toques lácticos.

#### ESTÁNDARES DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS (para los 4 tipos):

PARÁMETROS	CRITERIO	MÉTODO ANALÍTICO
<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND/25g) durante su vida útil	NO DETECTADO	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo

<b>QUESOS DE RUESGA, S.L.</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Versión: 1
	<b>Pack degustación 1 kg</b>		Fecha: 01/02/2021

<i>Salmonella spp.</i> (D/ND/25g)	NO DETECTADO	Método Oficial M° Sanidad y Consumo
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	< 100	Método Oficial M° Sanidad y Consumo
<b>Estafilococos coagulasa positivos</b> (ufc/g)	< 100	Método Oficial M° Sanidad y Consumo

#### ESTÁNDARES DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS:

PARÁMETROS	CRITERIO				MÉTODO ANALÍTICO
	(1)	(2)	(3)	(4)	
pH	4,80 - 5,40	4,80 - 5,40	4,80 - 5,40	4,80 - 5,40	Método Oficial M° Sanidad y Consumo
Aw	0,92 - 0,96	0,92 - 0,96	0,90 - 0,95	0,88 - 0,94	Método Oficial M° Sanidad y Consumo

#### 4. ANÁLISIS NUTRICIONAL

- Queso mantecoso de vaca = (1)  
 Queso mantecoso de vaca ahumado = (2)  
 Queso de mezcla de vaca y oveja = (3)  
 Queso de oveja = (4)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g:

DETERMINACIÓN	METODOLOGÍA	RESULTADO			
		(1)	(2)	(3)	(4)
<b>Valor energético (KJ/Kcal)</b>	Cálculo	1064 kJ / 355 Kcal	1064 kJ / 355 Kcal	1444 kJ / 348 Kcal	1652 kJ / 394 Kcal
<b>Grasa (Queso) (%)</b>	ISO1735/IDF 005:2004	28,0	28,0	29,0 g	32,55 g
<b>Grasa saturada (%)</b>	Cromatografía de gases (FID)	18,0	18,0	21,0 g	24,41 g
<b>Hidratos de carbono (%)</b>	Cálculo	2,5	2,5	0,8 g	2,16 g
<b>Proteína (%)</b>	FIL-IDF-25:1964	23,0	23,0	20,0 g	23,18 g
<b>Sal (%)</b>	PNT-LACC/FQ208	1,75	1,75	0,8 g	2,27 g

\*Según Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

<b>QUESOS DE RUESGA, S.L.</b>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Versión: 1
	<b>Pack degustación 1 kg</b>	Fecha: 01/02/2021

## 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
Cacahuetes 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 derivados		X