



FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

QFV-DOC-37

Rev.4

Fecha Rev. 09/01/17

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	FORMATO
QUESO DE CABRA SEMICURADO ARTESANO	2, 4 y 8 kg (Redondo), ½ de 8 kg y Cuña

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Leche de cabra cruda, cuajo, fermentos lácteos y sal.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color externo / Color interno: blanco amarillento / blanco marfil.

Sabor y Olor: muy poco ácido, láctico débil.

Aspecto de corte: compacto, cerrado, con algunos pequeños ojos regularmente repartidos.

Textura: rugosidad media, algo de húmeda y de elasticidad débil.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

Valor Energético	1350 Kj (325 kcal)
Grasas	25 g
de las cuales saturadas	16 g
Hidratos de carbono	2 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	23 g
Sal	1,7 g

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Extracto seco	45 % mín
---------------	----------

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	Nº de colonias aceptables (m)	M	n	c
<i>Staphylococcus aureus coagulasa +</i>	<10000 ucf/g	100000 ucf/g	5	2
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g	Ausencia/25g	5	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g	Ausencia/25g	5	0

DATOS PRODUCTO

Maduración	Entre 2 y 4 meses.
Envase	Film termoplástico de poliamida y polietileno. A excepción de los quesos en cuñas y en mitades, el resto de formatos pueden estar sin envasar.
Vida útil	1 año desde su etiquetado.
Condiciones de almacenamiento	Conservar entre 1 y 6°C

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

TEMPERATURA	TIPO DE TRANSPORTE	TIPO PALLETS
1°- 6°	Refrigerado	-

INSTRUCCIONES DE USO

Sacar del frigorífico y esperar 15 minutos para apreciar su sabor.

POBLACIÓN DE DESTINO Y GRUPOS VULNERABLES

Apto para todos los grupos de consumidores, excepto los que presenten alergia o intolerancia a cualquier componente de la leche.

DATOS DE LA EMPRESA

Distribuido por :

S.A.T. Nº 8275 Quesos Flor Valsequillo
C/Salvia, 14 - 35217 Valsequillo – Gran Canaria
Tlf: 928 705 490 Fax: 928 705 249

www.quesosflorvalsequillo.com – calidad@quesosflorvalsequillo.com

ES 15.01068/GC CE



FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

QFV-DOC-37

Rev.4

Fecha Rev. 09/01/17

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC

En base al Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria se ha producido una reforma de la regulación comunitaria que modifica la legislación relativa a la higiene de los productos alimenticios. El Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios obliga a las empresas del sector alimentario a crear, aplicar y mantener sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC en todas las fases posteriores a la producción primaria.

En este sentido certificamos que el proceso productivo del presente producto, tiene implantado y en funcionamiento un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de acuerdo con los principios del Codex Alimentarius, garantizando de esta manera el control de los peligros físicos, químicos y biológicos, para la obtención de un producto de óptimas condiciones sanitarias y apto para el consumo humano.

ALÉRGENOS (como ingrediente, según Reglamentación CE en vigor)

INGREDIENTE ALÉRGICO O SUSTANCIA ALÉRGICA	PRESENCIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados (i)(*)	NO
Gluten > 20 mg/Kg	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO
Pescado y productos a base de pescado (*)	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja (*)	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (*)	SI
Frutos de cáscara y productos derivados (ii) (*)	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones > 10 mg/Kg	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

(i) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

(ii) Almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal) (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Carya illinoensis*), castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia y nueces de Australia (*Macadamia terniflora*).

(*) Quedan exentos los productos especificados en la Directiva 2007/68/CE.

Nota: Controlamos las posibles contaminaciones cruzadas en nuestras líneas mediante la planificación de la fabricación y los programas de Limpieza y Desinfección.

DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

El producto no contiene, ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente; en consecuencia, no necesita ser etiquetado según los criterios establecidos en los Reglamentos CE 1829/2003 (22 septiembre 2003) y CE 1830/2003 (22 septiembre 2003).

NORMATIVA APLICABLE

- RD 1334/99 de 31 de Julio; BOE n° 202 (con sus modificaciones)
- RD 2001/95 de 7 de diciembre; BOE n° 19 (y modificaciones)
- RD 2002/95 de 7 de diciembre; BOE n° 11 (y modificaciones)
- REGLAMENTO (CE) 178/2002 de 28 de enero de 2002, DOUE L n° 031 de 28/1/02
- REGLAMENTO (CE) 852/2004 de 29 de abril de 2004, DOUE L n° 139 de 30/4/04
- REGLAMENTO (CE) 853/2004 de 29 de abril de 2004, DOUE L n° 139 de 30/4/04
- RD 2220/2004 Que modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.
- REGLAMENTO (CE) 2073/2005 DE LA COMISIÓN, de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- RD 640/06 de 26 de mayo; BOE n° 126
- Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- REGLAMENTO (CE) 1441/2007 DE LA COMISIÓN, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- RD 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, ya que entro en vigor el 11 de Abril del 2009.
- RD 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- RD 142/02 de 1 de febrero; BOE n° 44 (y modificaciones)
- REGLAMENTO (UE) N° 365/2010 DE LA COMISIÓN de 28 de abril de 2010 por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005.
- REGLAMENTO 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.