


 FICHA TÉCNICA PRODUCTO		CODIGO	FT-BEEE-QUESO-VINCR-2kg
		QUESO DE CABRA ECOLÓGICO, CURADO MURCIA AL VINO DOP	
1. DATOS DEL PRODUCTO:			
CODIGO INTERNO	10100		
CODIGO EAN 13			
PESO NETO	2,2Kg (aprox)		
NOMBRE COMERCIAL	QUESO ECOLÓGICO DE CABRA CURADO MURCIA AL VINO DOP		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Queso pasta prensada no cocida, producto obtenido por la coagulación de la leche, madurado, de corteza comestible, bañado en vino de uva variedad monastrel, a partir de leche ecológica de cabra.		
			
3. COMPOSICION DEL PRODUCTO			
INGREDIENTES	leche entera CRUDA de cabra, cuajo natural, sal marina, cloruro cálcico, fermentos lácticos y mínimo vino en corteza.		
ORIGEN DE LA LECHE	Ganadería propia (Cabra Murciano-Granaina), finca el campillo Moratalla, Murcia, España		
4. DATOS DEL FABRICANTE			
RAZON SOCIAL	Biogeminis SL	CIF	B73379869
DIRECCION	Carretera de Calasparra-Socovos, Km7. Finca el Campillo, 30440 Moratalla, Murcia, España.		
TELEFONO	968433929		
REGISTRO SANITARIO	15-06034-MU		
CORREO ELECTRONICO	info@beee.es		
PEDIDOS:	Pedidos@beee.es	CALIDAD:	Produccion@beee.es
PAGINA WEB	www.beee.es		
 beee.es			
<i>Biogeminis sl, dispone de un sistema implantado de aseguramiento de Calidad, basado en APPCC, con el que garantiza sus productos elaborados.</i>			
5. INFORMACION NUTRICIONAL		6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
VALOR MEDIO POR 100g		CALIDAD	Premium/superior
VALOR ENERGETICO	1752 kJ/423 kcal	ASPECTO	Interior Blanda y cremosa, elasticidad baja, exterior corteza con mohos típicos de nuestra flora en cámara de maduración y vino
MATERIA GRASA:	37g	COLOR	Blanco mate interior/granate vino exterior
De las cuales saturadas	26,5g	OLOR	Ácido/láctico característico de la leche de cabra
HIDRATOS DE CARBONO	1,5g	SABOR	Persistente, poco ácido, dulce bajo y salado medio
De los cuales azúcares	1g	7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
PROTEINAS	21g	PH	5,49
SAL	0,8g	AW	0,927
8. CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO SANITARIAS			
Listeria monocytogenes	No detectado 25g		
Salmonella	No detectado 25g		
Staphylococcus aureus	<100000 ufc / g		
9. VIDA ÚTIL			
VIDA UTIL	180 Días, con mas de 60 días de maduración		
TIPO DE LEYENDA	Consumir preferentemente antes del		
FORMATO DE INDICACION DE LA FECHA	DD/MM/AA		
LUGAR DONDE SE INDICA	Parte delantera del envase		
FORMATO LOTE	Fecha de elaboracion y nº de orden fabricacion DDMMO		
LUGAR DONDE SE INDICA	Parte delantera del envase ,encima de la fecha de consumo preferente		
10. CONDICIONES DE CONSERVACION			
CONSERVACIÓN	2º-6ºC		
RECOMENDACIONES	antes de consumir, atemperar un poco una vez sacado del frigorifico		

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO	CODIGO	FT-BEEE-QUESO-VINCR-2kg
	QUESO DE CABRA ECOLÓGICO, CURADO MURCIA AL VINO DOP	REVISION	24
		FECHA REVISION	30/01/2024

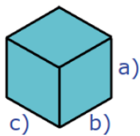
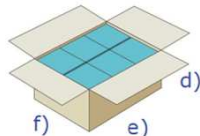
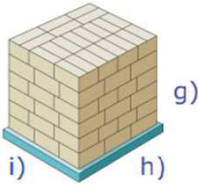
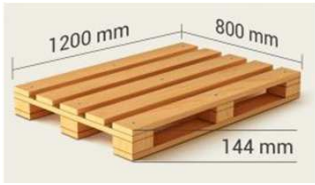
11. DECLARACION DE ALÉRGENOS

INGREDIENTES	PRESENCIA EN PRODUCTO	PRESENCIA EN LINEAS DE PRODUCCION	PRESENCIA EN PLANTA	CAUSA/PROCEDENCIA
GLUTEN	NO	NO	NO	
ALTRAMUCES	NO	NO	NO	
CRUSTACEOS	NO	NO	NO	
MOLUSCOS	NO	NO	NO	
HUEVOS	NO	NO	NO	
PESCADOS	NO	NO	NO	
CACAHUETES	NO	NO	NO	
SOJA	NO	NO	NO	
LECHE Y DERIVADOS	SI	SI	SI	COMO INGREDIENTE DEL PRODUCTO
FRUTOS SECOS Y DERIVADOS	NO	NO	NO	
APIO	NO	NO	NO	
MOSTAZA	NO	NO	NO	
SEMILLAS DE SÉSAMO	NO	NO	NO	
SULFITOS	NO	NO	NO	
OGM	NO	NO	NO	
NANOINGREDIENTES	NO	NO	NO	

12. DECLARACION DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Todos los productos fabricados por Biogeminis SL, NO han sido elaborados con la utilización de ingredientes modificados genéticamente. Por lo tanto, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OGM y no necesitan ningún etiquetado específico.

13. LOGÍSTICA

ENVASE	PESO	2,2Kg	UNIDAD DE VENTA	PESO	4,8Kg		
Papel microperforado			2 UDS POR CAJA CARTON				
DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES (mm)				
a) Alto			90			d) Alto	110
b) Ancho			175			e) Ancho	200
c) Largo	175	f) Largo	400				
PALET			PESO	806Kg			
Cajas por capa	12	DIMENSIONES (mm)					
Capas por palet	14	g) Alto	1684				
Cajas por palet	168	h) Ancho	800				
Envases por palet	336	i) Largo	1200				
Peso neto palet Europeo	25Kg						

14. 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, cereales, etc
Como ingrediente de salsas, ensaladas, helados.
Mal uso previsto si no se observan condiciones de conservación/refrigeración.

15. NORMATIVA

Conforme a la legislación alimentaria Europea Reg 852/2004, 853/2004 y 854/2004 respecto a higiene de alimentos de origen animal
Elaboración conforme al Rto 271/2010 - 848/2018 Producción y etiquetado de productos ecológicos
Ningún ingrediente ni auxiliar tecnológico contiene OGM conforme Reg 1829/2003 y 1830/2003
Elaboración conforme a criterios microbiológicos Reg: UE 2073/2005
Rto. 2023/915 referente a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos
R.D. 1182/2018 Origen de la leche
Rto.1169/2011 Respecto al Etiquetado.
Rto.1183/2012 Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
Rto.818/2015 Norma de calidad para quesos y quesos fundidos
Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos.
Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (CEE) no. 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones.
Pliego de condiciones de la Denominación de Origen de la Región de Murcia, para este tipo de queso.
Ley 3/2004, de 27 mayo, de modificación de la Ley 6/2003, de 12 de noviembre, de los Consejos Reguladores.
Adhesión SIG gestión de envases ECOEMBES número de registro 19207 