




	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA	Edición: 1 Fecha: 15/03/2020

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO		FTP.01
TÍTULO: FICHA TÉCNICA QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA		
Edición: 1	Nº Páginas: 3	Fecha: 15/05/2017
2	<i>Introducción queso valleoscuro</i>	15/03/2020
1	<i>Primera edición</i>	15/05/2017
Edición	Concepto	Fecha
REALIZADO: ANGEL LOPEZ	REVISADO: ANGEL LOPEZ	APROBADO: SILVIA PELÁEZ

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA	Edición: 1 Fecha: 15/03/2020

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA	
Denominación comercial del producto:	Olavidia Valleoscuro
Clasificación del producto:	Queso coagulación láctica leche cabra pasterizada
Clasificación del producto según la propia industria:	Familia queso coagulación láctica
Marcas comerciales:	Quesos & Besos
Categoría de dicho producto:	Familia queso coagulación láctica
Composición cualitativa:	Leche de cabra pasterización lenta, sal, cloruro cálcico, fermentos lácticos, cuajo, carbon vegetal
Composición cuantitativa :	Leche de cabra (100%- 5-6 litros /kg)), sal (10 g/ 1 kg), cloruro cálcico (0.28 ml /1 litro), fermentos lácticos (5 dcu /100 l), cuajo(0,03 ml/litro) ceniza alimentaria (residual)
Descripción del proceso de elaboración:	Ver diagrama de flujo “QUESO coagulación láctica leche pasterizada”
Presentación del producto acabado:	Los quesos son de diferentes formatos y tamaños desde 150 g hasta 270 g 
Envasado y embalaje:	Envasado en film plástico de uso alimentario y caja. 
Etiquetado:	Ver etiquetas gama: “queso coagulación lactica de cabra” 
Favorecedor de listeria monocytogenes	Sí
Condiciones de almacenamiento:	Se conserva en cajas de plástico para uso alimentario dentro de la cámara de conservación a 0-5°C
Condiciones de transporte:	Envasado, embalado, sin contacto directo con el suelo del compartimento de carga y en vehículo frigorífico (entre 1°C y 5°C) si van en la furgoneta propia o entre 0 y 8°C si van por agencia de transporte.
Destino final previsto:	Todo tipo de consumidores
Uso esperado:	Dado que se le ha incorporado sal como ingrediente, se recomienda consumir con prudencia a personas hipertensas.

	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO	Código: FTP.01
	QUESO COAGULACION LACTICA LECHE PASTERIZADA	Edición: 1 Fecha: 15/03/2020

Valor nutricional	INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100 GR		1225 Kj / 295 Kcal
	Grasas		23.0 g
	de las cuales ácidos grasos saturados		16,0 g
	Hidratos de carbono		1 g
	de los cuales azúcares		1 g
	Proteínas		21,0 g
	Sal		1,5 g
Alérgenos	Leche		
Lote:	El lote se aplica estampado sobre la etiqueta. Se obtiene de forma automática del sistema de gestión y tendrá el siguiente formato: Lote -RP-año/xxxxxxx		
Marcado de fechas:	Fecha de caducidad: dd-mm-aa (dia-mes-año)		
Durabilidad o vida útil:	Se estima un consumo preferente de 60 días en condiciones de envasado, transporte y conservación descritas.		
Modo de empleo:	Consumo directo, sin preparación alguna, o cocinado		
Responsable de elaborar la ficha técnica: Silvia Peláez Navero Firma:	Fecha de elaboración inicial: 15-05-2017 Fechas de revisiones:		