

	APPCC	No.: FIC.TECN-8	Rev.: 10
		Fecha: Enero 2018	
		Página: 1 de 4	
Título:		FICHA TECNICA QUESO DE MEZCLA SEMICURADO	



Ficha Técnica

Nombre de la Empresa: LACTEOS RUIZ ANGULO, S.L. Telef.: 947 298 637 / 947 298 690 Fax: 947 298 642	Descripción del Producto: QUESO DE MEZCLA SEMICURADO
Dirección: C/ Merindad de Castilla la Vieja, 12 Pol. Ind. Villalonquéjar. 09001 BURGOS	Almacenamiento y Distribución: Refrigerado
Firma	Intención de Uso y de Consumo Listo para su consumo por todos los consumidores. Los grupos de consumidores para los que puede preverse que los alimentos producidos son potencialmente peligrosos son aquellos alérgicos a la leche o intolerantes a la lactosa y los alérgicos al huevo ya que contiene lisozima. El queso mezcla madurado es apto para consumidores celíacos, puesto que no contiene gluten. No consta ningún peligro a la hora de manipular el producto.

APROBACIÓN	Sello	R. Calidad	Gerente
*Nombre *Fecha y Firma			



APPCC

No.: FIC.TECN-8

Rev.: 10

Fecha: Enero 2018

Página: 2 de 4

Título: FICHA TECNICA QUESO DE MEZCLA SEMICURADO

DIRECCION DEL PROVEEDOR

NOMBRE DE LA EMPRESA

LACTEOS RUIZ ANGULO, S.L.

Dirección centro(s) de elaboración:

C/ Merindad de Castilla la Vieja, 12. Pol. Ind. Villalonquéjar. 09001 BURGOS

Persona de contacto:

José Antonio Ruiz Angulo

Tel: 947 298 637 – 947 296 890

Fax: 947 298 642

lacteos@queseraburgalesa.com

pedidos@queseraburgalesa.com

PRODUCTO Y FORMATOS

Producto: QUESO DE MEZCLA SEMICURADO (BLANCO)

Marca: EL GANADERO

Proveedor: Número RSI: 15.01472/BU

Marca de identificación: ES - 15.01472/BU - CE

LISTA DE INGREDIENTES O DE COMPONENTES

Leche pasteurizada de vaca y oveja

Secuestrante: E - 509 (cloruro cálcico)

Sal

Coagulante: Cuajo

Fermentos

Inhibición de esporulados: E – 1105

(lisozima) procedente de la clara de **huevo**

Recubrimiento polimérico con conservador

E-235 y E-202. Colorante E-172

FORMATOS-MARCADO DE LOTES- CADUCIDAD- CODIGOS

FORMATO	LOTE	CADUCIDAD	CODIGO DE BARRAS
3 - 3.5 Kg	Año/mes/día	Día/mes/año	8425386001021

APROBACIÓN	Sello	R. Calidad	Gerente
*Nombre *Fecha y Firma			



APPCC

No.: FIC.TECN-8

Rev.: 10

Fecha: Enero 2018

Página: 3 de 4

Título: FICHA TECNICA QUESO DE MEZCLA SEMICURADO

ENVASES Y EMBALAJES

EMBALAJE: CARTON ALIMENTARIO (2 UNIDADES)

DURABILIDAD

TIPO DE QUESO

3-3,5 Kg

Un año

CONDICIONES DE CONSERVACION

TIPO DE QUESO

3-3,5 Kg

Conservar entre 6 y 10°C

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

R.D.1113/2006 de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Real Decreto 1679/1994, de 22 de Junio, sobre las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de Leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL-APPCC:

NOMBRE DEL PROYECTO:

MANUAL DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL APPCC LACTEOS RUIZ ANGULO, S.L.

APROBACIÓN	Sello	R. Calidad	Gerente
*Nombre *Fecha y Firma			



APPCC

No.: FIC.TECN-8

Rev.: 10

Fecha: Enero 2018

Página: 4 de 4

Título: FICHA TECNICA QUESO DE MEZCLA SEMICURADO

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: límites según Reglamentación vigente

	Plan de muestreo		Límites	
	n	C	m	M
<i>Stafilococcus coagulasa positivo</i>	5	0	10	100
<i>Salmonella</i> (ufc/25 g)	5	0	Ausencia en 25 g.	
<i>Listeria monocitogenes</i> (ufc/25 g)	5	0	Ausencia en 25 g.	

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS: límites según Reglamentación vigente.

Cloruro cálcico (mg/Kg)	<i>Quantum satis</i>
Lisozima (mg/Kg)	<i>Quantum satis</i>
Cuajo	Especificaciones fabricante
Fermentos	Especificaciones fabricante

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

Extracto seco mínimo 50 %

Materia grasa sobre extracto seco 45 %

VALORES NUTRICIONALES (Valor por cada 100 g. de queso mezcla semicurado)

Valor calórico	384 Kcal.
Valor calórico	1.605 Kj.
Gasas	32
- de las cuales saturadas	23
Proteínas	23
Hidratos de carbono	1,5
- de los cuales azúcares	1,5
Sal	1,6

APROBACIÓN	Sello	R. Calidad	Gerente
*Nombre *Fecha y Firma			