



Sede:
Via G.B. Meli, 18 Carpenedolo (BS)
Sito produttivo:
Via G.B. Meli, 102 Carpenedolo (BS)
IT 03 183 CE

FICHA TECNICA

QUESO DURO HECHO EN ITALIA

Doc. Operativo STI 07
Rev. 10 del 23/01/2020
Pag. 1 di 7

DENOMINATION

Nombre:

QUESO DURO HECHO EN ITALIA
en ruedas enteras, envasadas al vacío y en atmósfera protectora

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Queso a pasta dura, cocida y a lenta maduración, elaborado con coágulo de fermentación ácida, con leche de vaca. La maduración es natural y tiene una duración de por lo menos 60 días.

Uso: Queso de mesa y rallado.

AREA DE ORIGEN DE LA LECHE Y PROCESAMIENTO EN QUESO

Área de origen de la leche:

leche de país UE

País de procesamiento

Italia

INGREDIENTES E ALLERGENES

INGREDIENTES:

LECHE, sal, cuajo . Conservante: lisozima del **HUEVO**

ALLERGENES:

LECHE, DERIVADOS DEL HUEVO (E 1105 lisozima)

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Grasa sobre materia seca

Mínimo 32%

Aspecto externo:

Forma: cilíndrica, superficie lateral ligeramente convexa o casi recta, caras planas, ligeramente ribeteadas.
Altura de la superficie: da 18 a 25 cm, ambos con variaciones dependiendo de las condiciones técnicas de producción.
Diámetro forma: da 35 a 45 cm.
Peso forma: da 24 a 40 Kg.
Color: claro o amarillo claro natural;
Crosteza: duro y liso con un grosor de 4-8 mm.

Aspecto interior:

Color pasta: blanco o pajizo.
Aroma y sabor: fragante, delicado.
Estructura de la pasta: finamente granulosa, fractura radial en escamas y ojos apenas visibles. Estas características son relacionadas con la duración de la maduración.

IDENTIFICACION DE LA RUEDA

En cada rueda ésta impreso:

Nº de reconocimiento : IT 03 183 CE

Código alfanumérico (lote de producción)

Cada pieza envasada en vacío está etiquetada bajo el Reglamento (UE) 1169/2011

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO

REFERENCIA

Escherichia Coli

< 10 UFC/g

Stafilococco coagulasi positivo

< 100 UFC/g

Salmonella spp

Ausente in 25 g

Listeria monocytogenes

Ausente in 25 g



Sede:
Via G.B. Meli, 18 Carpenedolo (BS)
Sito produttivo:
Via G.B. Meli, 102 Carpenedolo (BS)
IT 03 183 CE

FICHA TECNICA

QUESO DURO HECHO EN ITALIA

Doc. Operativo STI 07
Rev. 10 del 23/01/2020
Pag. 2 di 7

COMPOSICION

100 g de queso duro hecho en Italia tienen la siguiente composicion media
(se aplica a todas las referencias)

Parametro	Unidad de medida	Valor
Humedad	g	34,5
Proteines	g	31,3
Grasa	g	29,7
- de las cuales ácidas grasas saturadas	g	21,8
- de las cuales ácidas grasas monosaturadas	g	7,2
- de las cuales ácidas grasas poliinsaturadas	g	0,8
- de las cuales ácidas grasas trans	g	0,6
Sal	g	1,5
Energia	kcal kJ	397 1651
Carbohidratos	g	0
- de los cuales azúcares	g	0
Sodio	mg	630
Calcio	mg	1010
Fòsforo	mg	695
Potasio	mg	103
Magnesio	mg	42
Hierro	µg	176
Colesterol	mg	83,8
Vitamina A	µg	386
Vit B2	mg	0,410
Vit B6	mg	0,048
Vit E	mg	0,709



Sede:
Via G.B. Meli, 18 Carpenedolo (BS)
Sito produttivo:
Via G.B. Meli, 102 Carpenedolo (BS)
IT 03 183 CE

FICHA TECNICA

QUESO DURO HECHO EN ITALIA

Doc. Operativo STI 07
Rev. 10 del 23/01/2020
Pag. 3 di 7



200 g PESO FIXO o VARIABLE

Peso unitario medio: 200 g (si p.f.). (cerca 200 g se p.v.)

Embalaje primario: envase Cryovac

Embalaje secundario: Carton
Envasado al vacio

Tamaño de cartón: 470x241x145 mm

Tipo de Pallet: 80x120
Paletas envueltas en film estirable

Temperatura de almacenamiento: +4/8°C



Sede:

Via G.B. Meli, 18 Carpenedolo (BS)

Sito produttivo:

Via G.B. Meli, 102 Carpenedolo (BS)

IT 03 183 CE

FICHA TECNICA

QUESO DURO HECHO EN ITALIA

Doc. Operativo STI 07

Rev. 10 del 23/01/2020

Pag. 4 di 7