

FICHA TÉCNICA		Ed. 1 (7/11/18)	FPO-10/02
<b>Denominación producto</b>			
<b>Referencia</b>	06026		
<b>Denominación de venta</b>			

### 1, DESCRIPCIÓN

Queso fresco elaborado con leche de vaca y cabra, de pasta blanda, y láctica sin corteza definida, liso, tierno y cremoso, de color blanquecino y ligeramente ácido con papaya.

### 2, INGREDIENTES:

**Queso** (84%): Leche pasteurizada de vaca (min 60%) y cabra (min 20%), sal, cuajo, conservador (sorbato potásico) y fermentos lácticos. Papaya (16%): papaya, azúcar y conservador E223(sulfitos)

### 3, LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reglamento (CE) 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones  
 Reglamento (CE) N°852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones  
 Reglamento (CE) N°2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) N° 853/2004 sobre las normas específicas de higiene de los productos de origen animal y sus posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) N° 1333/08 sobre aditivos alimentarios y sus posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.  
 RD 640/2006 de 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias.  
 RD 1334/99, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.  
 RD 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y sus modificaciones.  
 RD 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.  
 RD 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo.  
 RD 1801/2008 por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo

### 4, CARACTERÍSTICAS

#### 4,1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100g de producto	
Valor energético (Kj/Kcal)	1330/320
Grasas (g)	19,7
de las cuales saturadas (g)	12,5
Hidratos de carbono (g)	25,9
de los cuales azúcares (g)	15,2
Fibra (g)	<1
Proteínas (g)	9,67
Sal (g)	0,28
Actividad agua (25°C)	0,99
Extracto seco	44 - 50%
pH	4,2 - 4,6

#### 4,2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Samonella spp</i>	ausencia en 25 g
<i>Enterobacterias</i>	<10 ufc/g
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	<10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25g

### 5, CONTENIDO EN OMG

No contienen ingredientes modificados genéticamente por lo que no se encuentran incluidos dentro del alcance de la legislación europea en materia de OMG.

### 6, CRITERIOS DE CONSUMO.

Listo para consumir una vez abierto. Dirigida a todo el público en general excepto alérgicos a la leche y a los sulfitos. Mantener en refrigeración.

### 7, DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Ingrediente	Presencia
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	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 (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados	NO*
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/ kg o 10 mg/ml expresado como SO <sub>2</sub>	SI
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

\*: Puede contener trazas de frutos de cáscara y salmón

### 8, TEMPERATURA OPTIMA DE CONSERVACIÓN

Conservar entre 1 y 6 °C.

### 9, FECHA DE CADUCIDAD

30 días desde fabricación

### 10, PRESENTACIÓN

Barra con papaya en blíster