



FABRICADO PARA EXCLUSIVAS DIPER S.L.

RGSEAA: 15,01786/V

FICHA TÉCNICA		Ed. 6 (28-09-17)	FPO-10/02
Denominación producto	RULITOS MEZCLA FRESCO PAPAYA 85g 6 u/c		
Referencia	03066		
Denominación de venta	Queso fresco de mezcla con papaya		

### 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** (83%): Leche pasteurizada de vaca (mín 60%) y cabra (mín 20%), sal, cuajo, conservador (sorbato potásico) y fermentos lácticos. Papaya (17%): papaya, azúcar y conservador (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)	1193/287
Grasas (g)	21,3
de las cuales saturadas (g)	14,3
Hidratos de carbono (g)	10
de los cuales azúcares (g)	8,8
Fibra (g)	<1
Proteínas (g)	13,8
Sal (g)	0,6
Actividad agua (25°C)	0,934
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

Los productos elaborados por Arte Láctico Caprino S.L. 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 sulfitos. Mantener en refrigeración. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 48h.

### 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*
Cacahuetses y productos a base de cacahuetses	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, salmón y sulfitos

### 8, TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSERVACIÓN

Conservar entre 1 y 6 °C.

### 9, FECHA DE CADUCIDAD

45 días desde expedición

### 10, PRESENTACIÓN

Envasado en atmósfera protectora