



Os Calzados s/n
15613-A Capela
A Coruña

DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS
ELABORADOS
FICHAS TÉCNICAS

APPCC

Pág. 18 de 42

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

PRODUCTO: Queso semicurado Campo Capela

NOMBRE COMERCIAL: Queixo O Mouro

ETIQUETA:



CARACTERÍSTICAS: Elaborado con leche cruda. Queso semicurado graso

MATERIA PRIMA

LECHE DE VACA CRUDA

% APROX.

99%

INGREDIENTES

Fermentos lácticos

Cuajo

Sal

Recubrimiento: Riocobert®, café y canela


CONDICIONES DE ENVASADO: Sin envase, recubrimiento con Riocobert® y un baño de café y canela. Embalaje en cajas de cartón con una unidad por caja o envuelto en papel.

PESO POR UNIDAD: 0,5, 1kg y 3kg aproximadamente

ETIQUETADO: Con etiqueta pegada en la parte superior.

FECHA LÍMITE DE CONSUMO: 6 meses

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN FÁBRICA: Temperatura 8-12°C.

 Os Calzados s/n 15613-A Capela A Coruña	DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS FICHAS TÉCNICAS	APPCC Pág. 19 de 42
--	---	----------------------------

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN: Furgoneta frigorífica, 4-7°C.

TIEMPO ESTIMADO DE ESTANCIA EN CÁMARA: Según demanda.
Maduración mínima del queso de 0,5 y 1kg: 20 días.

Maduración mínima del queso de 3kg: 35 días.

UTILIZACIÓN ESPERADA: Consumo directo.

GRUPO DE POBLACIÓN AL QUE SE DESTINA: Toda la población excepto alérgicos a la leche e intolerantes a la lactosa

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

(Según Reglamento (CE) nº 2073/2005 y sus modificaciones)

1. Criterios de seguridad alimentaria

- *Listeria monocytogenes*.....n=5 c=0 No detectado en 25 g
- *Salmonella*n=5 c=0 No detectado en 25 g
- *Enterotoxinas estafilocócicas**...n=5 c=0 No detectado en 25 g

*- En el caso de presentar el queso valores superiores a 10^5 ufc/g de estafilococcus coagulasa positivo

2. Criterios de higiene de los procesos

- *Estafilococos coagulasa positivos*....n=5 c=2 m= 10^4 M= 10^5

n = número de unidades que componen la muestra

c = número de unidades de muestreo que dan valores entre m y M

m = valor máximo 1. ufc/g

M = valor máximo 2. ufc/g

Según el Reglamento (CE) nº 2073/2005, en este tipo de producto, por tratarse de queso elaborado sin tratamiento térmico, no se realiza análisis de *E. coli*



Os Calzados s/n
15613-A Capela
A Coruña

DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS
ELABORADOS
FICHAS TÉCNICAS

APPCC

Pág. 20 de 42

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- *Extracto seco* *Mínimo 40%*
- *Grasa/extracto seco*..... *Mínimo 45%*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g de porción comestible

Energía	<i>1.589 kJ / 383 kcal</i>
<i>Grasas</i>	<i>32 g</i>
<i>De las cuales saturadas</i>	<i>21 g</i>
<i>Hidratos de carbono</i>	<i>0,4 g</i>
<i>De los cuales azúcares</i>	<i>0,26 g</i>
<i>Proteínas</i>	<i>23,4 g</i>
<i>Sal</i>	<i>1,48 g</i>