

	LA MOLDERA REAL, S.L. FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA: ENERO 2024 Página 1 de 3
	CREMA DE QUESO AZUL	EDICIÓN: 01 REVISIÓN: 04

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: **CREMA DE QUESO AZUL**

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

QUESO FUNDIDO.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Queso fundido Pata de Mulo curado/semicurado con queso azul

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

Tarros de vidrio : Peso Neto 110g. y 190g.

INGREDIENTES:

Queso de **Leche** cruda de oveja (50% min), Queso azul (15% min.), agua, sales fundentes(E-452), conservante (E-202), lizozima

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Y DISTRIBUCIÓN: Conservar en frío (a temperaturas entre +4°C y +8°C).

TRAZABILIDAD Y LOTEADO: El nº de lote corresponde con la fecha de fabricación (dia/mes/año)

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 12 meses desde la fecha de fabricación.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR:

Alimento listo para el consumo. Sugerencia de consumo: consumir a Tª entre 12°C-15°C para apreciar con plenitud su aroma y sabor. Una vez abierto el tarro, consumir en 8-10 días.

D15-085

Revisa y aprueba:	
Fdo.: D. Pedro Quiñones	
Fecha: ENERO 2024	
Edición: 01	Revisión: 04

	LA MOLDERA REAL, S.L. FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CREMA DE QUESO AZUL	FECHA: ENERO 2024 Página 2 de 3
		EDICIÓN: 01 REVISIÓN: 04

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (sobre porción comestible en húmedo):

Información nutricional (valores medios)		Por 100g
Valor energético:	Kcal	1.154
	KJ	276
Grasas		23,7 g
De las cuales:		
- Saturadas		12,3 g
Hidratos de carbono		<2 g
De los cuales		
- Azúcares		<2 g
Proteínas		15,6 g
Sal		2,1 g

*s.m.s (sobre materia seca)

CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO:

El producto está sometido a continuos controles que garantizan la calidad del producto final, y periódicamente un laboratorio externo autorizado realiza analíticas microbiológicas del producto, dentro del seguimiento del Sistema APPCC implantado en la industria.

CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:

- Criterios de seguridad alimentaria

MICROORGANISMO	LÍMITE
<i>E.coli</i> **	n=5, c=2, m=100, M= 1000 u.f.c./g
<i>Staphylococo coagulasa</i> +(**)	n=5, c=2, m=10, M= 100 u.f.c./g
<i>Listeria monocytogenes</i> *	n=5, c=0, 100 u.f.c./g

Reglamento CE 2073/2005 y sus posteriores modificaciones:

*Fase de aplicación del criterio: productos comercializados durante su vida útil.

**Fase de aplicación del criterio: durante el proceso de fabricación.

D15-085

Revisa y aprueba:	
Fdo.: D. Pedro Quiñones	
Fecha: ENERO 2024	
Edición: 01	Revisión: 04

	LA MOLDERA REAL, S.L. FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CREMA DE QUESO AZUL	FECHA: ENERO 2024 Página 3 de 3
		EDICIÓN: 01 REVISIÓN: 04

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S: Este alimento contiene **leche** de oveja, **lisozima**. Este producto no contiene organismos modificados genéticamente.

LOGÍSTICA:

Peso neto Unidad	Medidas Unidad	Medidas Caja	Unidades/Caja	Código EAN
110g. 190g.	-	300x250x100	12	8437014086133

DATOS FABRICANTE:

QUESERIA ARTESANAL
LA MOLDERA REAL, S.L.
 C/ Larga, 39 24732 Santiago Millas LEÓN (España)
 Tno. 987-69.13.13
 Nº RGSEAA: 15.04077/LE

D15-085

Revisa y aprueba:	
Fdo.: D. Pedro Quiñones	
Fecha: ENERO 2024	
Edición: 01	Revisión: 04

 <p>Quesería Artesanal LA MOLDERA REAL, S.L.</p>	<p>LA MOLDERA REAL, S.L.</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</p> <p>CREMA DE QUESO AZUL</p>	<p>FECHA: ENERO 2024 Página 4 de 3</p>
		<p>EDICIÓN: 01 REVISIÓN: 04</p>