DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: CECICREMA

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

QUESO FUNDIDO.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Queso fundido Pata de Mulo curado/semicurado con Cecina de Vacuno (IGP)

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

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

INGREDIENTES:

Queso de **Leche** cruda de oveja, **lisozima** (55% min.), Cecina de Vaca (15% min.),agua, sales fundentes(E-452), conservante (E-202), potenciador del sabor (E621)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN: Conservar en frío (a temperaturas entre +4ºC y +8ºC).

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 12ºC-15ºC 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. Daniel Quiñones	
Fecha: SEPTIEMBRE 2024	
Edición: 02	**Revisión: 07**

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (sobre porción comestible en húmedo):

Información nutricional (valores medios)		Por 100g
Valor energético:	**Kcal**	267
	KJ	1.120
Grasas		21,71 g
De las cuales:		
- Saturadas		13,20 g
Hidratos de carbono		<2 g
De los cuales		
- Azúcares		<2 g
Proteínas		16,16 g
Sal		1,64 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
*E.coli***	n=5, c=2, m=100, M= 1000 u.f.c./g
Staphylococo coagulasa+(**)	n=5, c=2, m=10, M= 100 u.f.c./g
*Listeria monocytogenes**	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. Daniel Quiñones	
Fecha: SEPTIEMBRE 2024	
Edición: 02	**Revisión: 07**

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	8437014086140

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: SEPTIEMBRE 2024	
Edición: 02	**Revisión: 07**