

<i>Fábrica de Quesos</i> <b>QUESERÍAS CHILLÓN PLAZA, S.L.</b> (Toro)	FICHA TÉCNICA	Revisión: 3
	<b>Queso de oveja Chillón al Vino</b> (elaborado con leche cruda)	02/11/2021

## FICHA DEL PRODUCTO

1. Definición del producto.	Queso de oveja al vino tinto de Toro.	Semicurado: 60-90 días																				
2. Composición (Ingredientes).	Leche cruda de oveja, cuajo, sal, fermentos y vino tinto de Toro.																					
3.- Características físico-químicas	Ph 5.64 Aw 0,917	Extracto seco total: 69,4 % Extracto seco magro: 33,0 % Grasa total, M.G.: 36,4 % Materia Grasa sobre extracto seco, M.G.E.S.: 52,4 %																				
4. Sistema para identificar el producto.	Lote: código del producto que figura en cada envase, en el registro de fabricación y en las facturas de venta.																					
5. Vida útil del producto.	36 meses.																					
6. Condiciones de conservación en la industria.	A Tª regulada (máximo 12°C).																					
7. Condiciones de distribución:	Vehículo isoterma o frigorífico (máximo 12°C).																					
8. Información nutricional	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #cccccc;">INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g DE PRODUCTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">Valor Energético</td> <td style="text-align: right;">1885 kJ/450 kcal</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">Grasas</td> <td style="text-align: right;">36,4 g</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">  saturadas</td> <td style="text-align: right;">25,2 g</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">  monoinsaturadas</td> <td style="text-align: right;">9,3 g</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">  poliinsaturadas</td> <td style="text-align: right;">1,8 g</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">Hidratos de carbono</td> <td style="text-align: right;">5 g</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">  azúcares</td> <td style="text-align: right;">1,11 g</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">Proteínas</td> <td style="text-align: right;">25 g</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">Sal</td> <td style="text-align: right;">2,68 g</td> </tr> </tbody> </table>		INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g DE PRODUCTO		Valor Energético	1885 kJ/450 kcal	Grasas	36,4 g	saturadas	25,2 g	monoinsaturadas	9,3 g	poliinsaturadas	1,8 g	Hidratos de carbono	5 g	azúcares	1,11 g	Proteínas	25 g	Sal	2,68 g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g DE PRODUCTO																						
Valor Energético	1885 kJ/450 kcal																					
Grasas	36,4 g																					
saturadas	25,2 g																					
monoinsaturadas	9,3 g																					
poliinsaturadas	1,8 g																					
Hidratos de carbono	5 g																					
azúcares	1,11 g																					
Proteínas	25 g																					
Sal	2,68 g																					

## PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

<b>Descripción del envase</b>	<p>El queso al vino va envuelto en papel sulfurizado (puede ir también envasado al vacío) y después se coloca en cajas de cartón. Las cajas se apilan en un pallet deslizante.</p> <p>Peso del queso: aprox. 3 Kg.          Quesos por caja: 2.          Peso de la caja: 0,340 Kg.          Dimensiones: 420x220x127 mm.          Peso bruto: aprox. 6,400 Kg.          Cajas por nivel: 10          Niveles por pallet: 10          Cajas totales: 100          (Esta información de embalaje podría cambiar para adaptar el producto a los requerimientos del cliente o a los del medio de transporte).</p>
-------------------------------	--

<p>Fábrica de Quesos  <b>QUESERÍAS CHILLÓN PLAZA, S.L.</b>  (Toro)</p>	FICHA TÉCNICA	Revisión: 3
	<b>Queso de oveja Chillón  al vino  (elaborado con leche cruda)</b>	02/11/2021
<b>USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR</b> <u>Instrucciones para el consumidor sobre conservación</u>		

<b>Almacenamiento en el hogar.</b>	Conservar bajo Tª igual o inferior a 12°C.
<b>Modo de empleo.</b>	Consumir directamente.
<b>Consumidor tipo.</b>	<u>Población general.</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Las personas alérgicas a la leche, a las proteínas de la leche y a la caseína, deberán <b>evitar su consumo</b>.</li> <li>➤ También existen casos de individuos con una deficiencia enzimática (incapacidad para producir lactasa) que implica la imposibilidad de fraccionar la lactosa en sus dos monosacáridos constituyentes. La lactosa se encuentra en pequeña cantidad en quesos madurados, ya que constituye el sustrato utilizado por los microorganismos acidolácticos que la usan para producir ácido L-láctico, pero aun así, las personas afectadas <b>deben rehuir su consumo</b>.</li> <li>➤ <b>Deberán limitar o moderar su consumo</b> aquellas personas que tengan alteraciones en el metabolismo de los lípidos (como puede ser el colesterol alto) y diabéticos.</li> </ul>

