



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FT 10

Nº REV.: 09 / SEPT. '19

HIRCUS CURADO

COMPOSICIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Queso de cabra madurado elaborado con leche cruda procedente de ganadería propia y elaborado de forma totalmente artesanal. Elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra, coagulación enzimática, desuerado por presión y salado en salmuera. Maduración mínima en cámara de 12 semanas. - Leche de cabra, cuajo de cabrito, sal y fermentos lácticos.
ALÉRGICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Lácteos.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Extracto seco > 55% - Materia grasa sobre extracto seco > 45% - pH: 4.9-5.5
FICHA DE CATA	<ul style="list-style-type: none"> - Corteza semidura, de color amarillo pálido. - Pasta compacta, blanca con pequeños ojos desigualmente repartidos y en número escaso. - Textura cremosa y agradablemente ácida. Granulosidad débil. - Aroma característico a leche de cabra.
TRATAMIENTOS APLICADOS	<ul style="list-style-type: none"> - Obtención de leche, coagulación enzimática, corte cuajada, batido, introducción en molde, prensado, salazón, oreo y maduración en cámara. Opcionalmente: fraccionado (mitades o cuartos) y envasado al vacío.
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	<ul style="list-style-type: none"> - Producto expedido en: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pieza entera: producto en unidades individuales (peso 1500g aproximado) sin envasar (recubierto de papel uso alimentario) o envasado al vacío. ▪ Mitades: sin envasar o envasado al vacío. ▪ Cuartos: sin envasar o envasado al vacío.
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> - En vehículo autorizado, en recipientes bajo condiciones controladas de temperatura: 4-8°C - Distribuido fuera de contacto con la caja del vehículo.
ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none"> - Piezas identificadas individualmente mediante etiqueta adherida al producto o en el envase al vacío, identificado con número de lote de producción. - Etiqueta de conformidad con el Reglamento 1169/2011.
FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none"> - 24 meses desde la fecha de elaboración.
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR DE CONSERVACIÓN Y O PREPARACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Conservar en refrigeración entre 4 y 8°C. - Antes de consumir se recomienda atemperar con antelación.
LEGISLACIÓN APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios - Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. - Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios - Reglamento 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Reglamento 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor - Reglamento 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimento. - Reglamento 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios - Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
LIMITES MICROBIOLÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Estafilococo coagulasa + <105 ufc/g - Salmonella: Ausencia en 25 g - Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Conservar en refrigeración entre 4 y 8°C.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS	<ul style="list-style-type: none"> - Valor energético 1734 KJ / 418 Kcal - Grasas 35.6 g - de las cuales saturadas 25.1 g - Hidratos de carbono 1.2 g - de los cuales azúcares < 0.5 g - Proteínas 23.3 g - Sal 1.2 g
DESTINATARIO	<ul style="list-style-type: none"> - Población en general, excepto personas con alergias y/o intolerancias a ingredientes de la composición