



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FT 11

Nº REV.: 09 / SEPT. '19

### HIRCUS PATA DE MULO

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



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FT 10

Nº REV.: 09 / SEPT. '19

### HIRCUS CURADO

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



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FT 07

Nº REV.: 09 / SEPT. '19

### HIRCUS PIRÁMIDE NATURAL

|   |  |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
|---|--|--------------------|--------------------|----------|------|---------------------------|--------|-----------------------|------|--------------------------|------|-------------|--------|-------|--------|
| <b>COMPOSICIÓN</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Queso de cabra elaborado con leche cruda procedente de ganadería propia y elaborado de forma totalmente artesanal. Elaboración a partir de leche cruda de cabra, recién ordeñada, coagulación láctica, desuerado lento y espontáneo y salado a mano. Producción artesanal sin intervención de máquinas. Maduración en cámara de 15 días.</li> <li>- <b>Leche de cabra</b>, cuajo de cabrito, sal y fermentos lácticos.</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>ALÉRGENOS</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lácteos.</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Extracto seco &gt; 50%</li> <li>- Materia grasa sobre extracto seco &gt; 45%</li> <li>- pH: 4.9-5.5</li> </ul>  |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>FICHA DE CATA</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Corteza de color blanco - crema, comestible, rugosa, con arrugas que se profundizan y que en ocasiones desarrolla tonos azulados.</li> <li>- Pasta firme y cerrada, que en ocasiones se llega a licuar.</li> <li>- Textura cremosa y fundente en boca. Granulosidad débil.</li> <li>- Gusto delicado que revela complejidad incluyendo nata y frutos secos y una ligera acidez que desaparece rápidamente en boca. Sabor persistente.</li> <li>- Aroma de intensidad media.</li> </ul>  |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obtención de leche, coagulación láctica, corte cuajada, introducción en molde, prensado, salazón, oreo, volteo, maduración en cámara y embalado.</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto expedido en pieza entera, unidades individuales (300g) embaladas en cartón de uso alimentario</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- En vehículo autorizado, en recipientes bajo condiciones controladas de temperatura: 2-6°C</li> <li>- Distribuido fuera de contacto con la caja del vehículo.</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>ETIQUETADO</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piezas identificadas individualmente mediante etiqueta adherida en el embalaje del producto, identificado con número de lote de producción.</li> <li>- Etiqueta de conformidad con el Reglamento 1169/2011.</li> </ul>  |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 45 días desde la fecha de elaboración.</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR DE CONSERVACIÓN Y O PREPARACIÓN</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservar en refrigeración entre 2 y 6°C.</li> <li>- Antes de consumir se dejar 30 minutos a temperatura ambiente.</li> <li>- Corte recomendado en vertical desde la base superior a la inferior con lira o hilo para evitar que se desmenuce y que todos los trozos contengan corteza e interior.</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios</li> <li>- Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li> <li>- Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</li> <li>- 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.</li> <li>- Reglamento 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor</li> <li>- Reglamento 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimento.</li> <li>- 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</li> <li>- Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.</li> </ul> |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>LIMITES MICROBIOLÓGICOS</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estafilococo coagulasa + &lt;105 ufc/g</li> <li>- Salmonella: Ausencia en 25 g</li> <li>- Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservar en refrigeración entre 2 y 6°C.</li> </ul>  |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS</b>                           | <table> <tr> <td>- Valor energético</td> <td>1588 KJ / 380 Kcal</td> </tr> <tr> <td>- Grasas</td> <td>34 g</td> </tr> <tr> <td>- de las cuales saturadas</td> <td>24.8 g</td> </tr> <tr> <td>- Hidratos de carbono</td> <td>&lt;2 g</td> </tr> <tr> <td>- de los cuales azúcares</td> <td>&lt;2 g</td> </tr> <tr> <td>- Proteínas</td> <td>18.5 g</td> </tr> <tr> <td>- Sal</td> <td>0.75 g</td> </tr> </table>  | - Valor energético | 1588 KJ / 380 Kcal | - Grasas | 34 g | - de las cuales saturadas | 24.8 g | - Hidratos de carbono | <2 g | - de los cuales azúcares | <2 g | - Proteínas | 18.5 g | - Sal | 0.75 g |
| - Valor energético  | 1588 KJ / 380 Kcal   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| - Grasas  | 34 g   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| - de las cuales saturadas   | 24.8 g   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| - Hidratos de carbono   | <2 g   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| - de los cuales azúcares  | <2 g   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| - Proteínas   | 18.5 g   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| - Sal   | 0.75 g   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FT 06

Nº REV.: 09 / SEPT. '19

### HIRCUS PIRÁMIDE CENIZA

|   |  |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
|---|--|--------------------|--------------------|----------|------|---------------------------|--------|-----------------------|------|--------------------------|------|-------------|--------|-------|--------|
| <b>COMPOSICIÓN</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Queso de cabra elaborado con leche cruda procedente de ganadería propia y elaborado de forma totalmente artesanal. Elaboración a partir de leche cruda de cabra, recién ordeñada, coagulación láctica, desuerado lento y espontáneo y salado a mano con recubrimiento con ceniza. Recubierto con ceniza de uso alimentario después del desmoldeo. Producción artesanal sin intervención de máquinas. Maduración en cámara de 15 días.</li> <li>- <b>Leche cruda de cabra</b>, cuajo de cabrito, sal, fermentos <b>lácticos</b> y carbón vegetal (colorante natural: E153).</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>ALÉRGENOS</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lácteos.</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Extracto seco &gt; 50%</li> <li>- Materia grasa sobre extracto seco &gt; 45%</li> <li>- pH: 4.9-5.5</li> </ul>  |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>FICHA DE CATA</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Corteza de color oscuro por el recubrimiento de carbón vegetal, comestible, rugosa, con arrugas que se profundizan y que en ocasiones desarrolla tonos azulados.</li> <li>- Pasta firme y cerrada, que en ocasiones se llega a licuar.</li> <li>- Textura cremosa y fundente en boca. Granulosidad</li> <li>- Aroma de intensidad media.</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>TRATAMIENTOS APLICADOS</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obtención de leche, coagulación láctica, corte cuajada, introducción en molde, desuerado, salado manual, recubrimiento exterior con carbón vegetal, oreo, volteo, maduración en cámara y embalado.</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto expedido en pieza entera, unidades individuales (300g) recubierto de papel de uso alimentario y embaladas en cartón.</li> </ul>  |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- En vehículo autorizado, en recipientes bajo condiciones controladas de temperatura: 2-6°C</li> <li>- Distribuido fuera de contacto con la caja del vehículo.</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>ETIQUETADO</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piezas identificadas individualmente mediante etiqueta adherida en el embalaje del producto, identificado con número de lote de producción.</li> <li>- Etiqueta de conformidad con el Reglamento 1169/2011.</li> </ul>  |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 45 días desde la fecha de elaboración.</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR DE CONSERVACIÓN Y O PREPARACIÓN</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservar en refrigeración entre 2 y 6°C.</li> <li>- Antes de consumir se dejar 30 minutos a temperatura ambiente.</li> <li>- Corte recomendado en vertical desde la base superior a la inferior con lira o hilo para evitar que se desmenuce y que todos los trozos contengan corteza e interior.</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios</li> <li>- Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li> <li>- Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</li> <li>- 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.</li> <li>- Reglamento 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor</li> <li>- Reglamento 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimento.</li> <li>- 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</li> <li>- Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.</li> </ul> |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>LIMITES MICROBIOLÓGICOS</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estafilococo coagulasa + &lt;105 ufc/g</li> <li>- Salmonella: Ausencia en 25 g</li> <li>- Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g</li> </ul>   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservar en refrigeración entre 2 y 6°C.</li> </ul>  |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS</b>                           | <table> <tr> <td>- Valor energético</td> <td>1588 KJ / 380 Kcal</td> </tr> <tr> <td>- Grasas</td> <td>34 g</td> </tr> <tr> <td>- de las cuales saturadas</td> <td>24.8 g</td> </tr> <tr> <td>- Hidratos de carbono</td> <td>&lt;2 g</td> </tr> <tr> <td>- de los cuales azúcares</td> <td>&lt;2 g</td> </tr> <tr> <td>- Proteínas</td> <td>18.5 g</td> </tr> <tr> <td>- Sal</td> <td>0.75 g</td> </tr> </table>  | - Valor energético | 1588 KJ / 380 Kcal | - Grasas | 34 g | - de las cuales saturadas | 24.8 g | - Hidratos de carbono | <2 g | - de los cuales azúcares | <2 g | - Proteínas | 18.5 g | - Sal | 0.75 g |
| - Valor energético  | 1588 KJ / 380 Kcal   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| - Grasas  | 34 g   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| - de las cuales saturadas   | 24.8 g   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| - Hidratos de carbono   | <2 g   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| - de los cuales azúcares  | <2 g   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| - Proteínas   | 18.5 g   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| - Sal   | 0.75 g   |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |
| <b>DESTINATARIO</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Población en general, excepto personas con alergias y/o intolerancias a ingredientes de la composición.</li> </ul>  |                    |                    |          |      |                           |        |                       |      |                          |      |             |        |       |        |