



ARTESANOS LACTEOS, S.L.
Ctra. Nacional 401, Km 114
Apartado 29 45470 Los Yébenes (Toledo)
Tel:925348287 Fax: 925321216
e-mail: artesanos@artesanoslacteos.com

ESP 08
Enero 2019

Página 1 de 1

QUESO CABRA LIGHT

Contenido reducido de grasa y sal

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de cabra y una maduración mínima de 7 días.

2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Recogida y transporte de las leches hasta fábrica. Pasteurización. Trabajado en cubas calentando la leche entre 28 y 32 °C durante 30 a 60 minutos hasta su coagulación. Desmoldado y prensado en moldes. Desmoldeado y salado por inmersión en salmuera. Secado y maduración en cámaras bajo condiciones controladas según maduración deseada un tiempo mínimo de 7 días.

3. INGREDIENTES

LECHE de cabra, sal, fermentos lácteos, cuajo, conservador: lisozima (contiene HUEVO), estabilizante: cloruro cálcico.

ORIGEN DE LA LECHE: ESPAÑA

4. REFERENCIAS NORMATIVAS BASICA

- R.D. 1113/2006 Normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- Reglamento CE núm. 852/2004.
- Reglamento CE núm. 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos

5. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	LIMITE
pH	4.8-5.6
Grasa	27%

6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LIMITE
Escherichia coli	< 1000 ufc /g
Estafilococos coagulasa positivo	<1000 ufc/g
Salmonella	Ausencia 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia 25 g

7. CADUCIDAD

Consumir antes de la fecha impresa en la etiqueta.

8. TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Transporte alimentario refrigerado. Mantener en refrigeración y aislado de olores anormales, productos alimenticios crudos o sustancias tóxicas.

9. USO ESPERADO DEL PRODUCTO

Alimento listo para consumo. Corteza no comestible

10. ALERGENOS

- Leche
- Lisozima (derivada de huevo)

11. FORMATOS DE VENTA

- 1,2 o 3 Kg aprox.

12. MADURACIÓN

- Maduración mínima 7 días

13. ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICAS

Pasta compacta con color blanco a marfil con ojos pequeños. Sabor y aroma láctico suave.

14 PALETIZADO

Pallet europeo

15. OGM

No contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM según Reglamentos CEE 1829/2003 y 1830/2003

16. CONTROL DE CALIDAD

Artesano Lácteos, S.L. se encuentra inscrita en el RGSA con el número 15.02145/TO y cuenta con un sistema APPCC implantado en la industria.

17. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por 100 g de producto

valor energético	1359 kJ/ 327 kcal
Grasas	25g
de las cuales saturadas	
hidratos de carbono	16 g
De los cuales azúcares	0.5 g
Proteínas	
Sal	0.5g
	25 g
	0.5 g

*** contiene un 30% menos de grasa y sal que el mismo queso normal**

ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN
Responsable calidad	Gerencia	Gerencia
Fecha: Enero 2019	Fecha: enero 2019	Fecha: 21/01/19