

<p style="text-align: center;"><i>Fábrica de Quesos</i> EL CARRIZAL DE CAMPOS SOC. COOP. (Torres de Carrizal)</p>	FICHA TECNICA	Revisión: 2
	Queso de oveja curado en aceite de oliva (elaborado con leche cruda)	14/09/16

FICHA DEL PRODUCTO

1. Definición del producto.	QUESO DE OVEJA CURADO EN ACEITE DE OLIVA (elaborado con leche cruda)
2. Composición (Ingredientes).	Leche cruda de oveja, cuajo, sal, fermentos y lisozima (E-1105) y aceite de oliva.
3.- Características físico-químicas	Ph 5,49 Aw 0,915 Valores nutricionales por 100 gramos: Kcal 454/Kj 1881 grasa total 38.12 g (de la cual ácidos grasos saturados 28.2 g), hidratos de carbono 2.73 g (de los cuales azúcares 1.42 g), proteína 24.8 g, sal 1.86 g
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.	14 meses (después de la fecha del envasado con aceite)
6. Condiciones de conservación en la industria.	Conservar en lugar fresco y seco
7. Condiciones de distribución:	Vehículo isotermo

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Descripción del envase	Tarros de cristal de 250 gramos y 500 gramos (peso escurrido).
-------------------------------	----------------------------------------------------------------

USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR Instrucciones para el consumidor sobre conservación

Almacenamiento en el hogar.	Conservar en lugar fresco y seco
Modo de empleo.	Consumir directamente.
Consumidor tipo.	<p><u>Población general.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Las personas alérgicas a proteínas de la leche (y el queso), la caseína, deberán evitar su consumo. ➤ Los alérgenos a la proteína de la clara de huevo (lisozima (E-1105) deberán evitar su consumo ➤ 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 aún así, las personas afectadas deben rehuir su consumo. ➤ Deberán limitar o moderar su consumo aquellas personas que tengan alteraciones en el metabolismo de los lípidos (como puede ser el colesterol alto) y diabéticos.