

<p style="text-align: center;"><i>Fábrica de Quesos</i> <b>EL CARRIZAL DE CAMPOS SOC. COOP.</b> (Torres de Carrizal)</p>	FICHA TECNICA	Revisión: 4
	<b>Queso de oveja curado</b> (elaborado con leche cruda)	23/05/18

## FICHA DEL PRODUCTO

<b>1. Definición del producto.</b>	<b>QUESO DE OVEJA CURADO</b> (elaborado con leche cruda)
<b>2. Composición (Ingredientes).</b>	Leche cruda de oveja, cuajo, sal, fermentos y <b>lisozima</b> (E-1105).
<b>3.- Características físico-químicas</b>	Ph 5.46 Aw 0,907 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
<b>4. Sistema para identificar el producto.</b>	Lote: código del producto que figura en cada envase, en el registro de fabricación y en las facturas de venta.
<b>5. Vida útil del producto.</b>	14 meses
<b>6. Condiciones de conservación en la industria.</b>	A Tª regulada (máximo 12°C)
<b>7. Condiciones de distribución:</b>	Vehículo isoterma o frigorífico (máximo 12°C).

## PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

<b>Descripción del envase</b>	Los quesos enteros se envasan en cajas de cartón y las cuñas al vacío. Formatos: Queso entero 3000 gramos aprox. Queso entero 1300 gramos aprox. Queso entero 900 gramos aprox. Cuñas al vacío 380 gramos aprox.
-------------------------------	---

## USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR Instrucciones para el consumidor sobre conservación

<b>Almacenamiento en el hogar.</b>	Conservar bajo Tª igual o inferior a 12°C.
<b>Modo de empleo.</b>	Consumir directamente.

<p style="text-align: center;"><i>Fábrica de Quesos</i>  <b>EL CARRIZAL DE CAMPOS SOC. COOP.</b>  (Torres de Carrizal)</p>	FICHA TECNICA	Revisión: 4
	<b>Queso de oveja curado</b> (elaborado con leche cruda)	23/05/18

<p><b>Consumidor tipo.</b></p>	<p><u>Población general.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Las personas alérgicas a proteínas de la leche (y el queso), la caseína, deberán <b>evitar su consumo.</b></li> <li>➤ Los alérgicos a la proteína de la clara de huevo (lisozima (E-1105) 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 aún 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>
--------------------------------	---