

 CAMARGUESA DE DESPIECE, S. L.	 ISO 9001 ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification	Ficha Técnica de Producto	Queso Mezcla Semicurado Código Producto: 967 Revisión: 15/09/2025 Página 1 de 1
--	---	--	---

NOMBRE DEL PRODUCTO:	QUESO MEZCLA SEMICURADO								
Definición/Descripción:	Queso semicurado de elaboración artesanal. Cilíndrico. Corteza no comestible. Maduración mínima 35 días								
Reglamentación:	- RD 3484/2000: Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Artículo 6 derogado por RD 135/2010 y artículo 5 derogado por RD 191/2011 - RD 1334/1999: Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, modificada por el RD 1324/2002, el RD 2220/2004, el RD 1245/2008 y el RD 890/2011. - Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007. - R.D 1113/2006 de 29 de septiembre de 2006 - R/CE 1259/2011								
Elaborado y Envasado por:	Nº RGS 15.008001/O								
Requisitos del Proveedor:	El proveedor debe estar certificado en BPM y cumplir con la legislación vigente y nuestros requisitos de calidad.								
Ingredientes:	LACTEOS: Leche pasteurizada de vaca (min 85%), nata pasteurizada de oveja (min 5%), leche desnatada en polvo de vaca (min 4.6%) y/o proteínas lácteas, fermentos lácticos. NO LACTEOS: estabilizante (cloruro cálcico), cuajo, sal común y conservador (lisozima de huevo)								
Características Organolépticas:	Color, consistencia, olor y sabor propios.								
Consumo Preferente (vida útil):	Consumir preferentemente antes de 12 meses								
Etiquetado:	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, peso neto, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos del proveedor de Camarsa.								
Presentación Comercial:	En cajas de cartón conteniendo 2 unidades de 3kg aproximadamente								
Condiciones de Conservación:	Mantener refrigerado entre 1 y 8 °C.								
Condiciones de Transporte:	En vehículos frigoríficos autorizados.								
Garantía de Higiene:	Implantación del sistema APPCC. Controles microbiológicos de producto final en laboratorio autorizado.								
Garantía de Calidad:	Adaptación y actualización de las Normas Nacionales y Comunitarias. Trazabilidad.								
Alérgenos:	Contiene LECHE y derivados (incluida lactosa) .Contiene lisozima de HUEVO								
Trazas:	NO contiene trazas								
OMGs:	No contiene Organismos Modificados Genéticamente.								
Condiciones Microbiológicas: * CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>parámetros</i></th><th><i>límites</i></th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (u.f.c./g)</td><td>10³</td></tr> <tr> <td><i>Staphylococcus coagulasa</i> + (u.f.c./g)</td><td>10³</td></tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)</td><td>Ausencia</td></tr> </tbody> </table>	<i>parámetros</i>	<i>límites</i>	<i>Escherichia coli</i> (u.f.c./g)	10 ³	<i>Staphylococcus coagulasa</i> + (u.f.c./g)	10 ³	<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	Ausencia
<i>parámetros</i>	<i>límites</i>								
<i>Escherichia coli</i> (u.f.c./g)	10 ³								
<i>Staphylococcus coagulasa</i> + (u.f.c./g)	10 ³								
<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	Ausencia								

		Ficha Técnica de Producto	Queso Mezcla Semicurado
			Código Producto: 967
			Revisión: 15/09/2025
			Página 2 de 1

Valores nutricionales (100 gr)	Parámetros	Valor
	Energía	1655 Kj/397 Kcal
	Grasas	33 g
	De las cuales saturadas	21.2 g
	Hidratos de carbono	2 g
	De los cuales azúcares	0.5 g
	Proteínas	23 g
	Sal	2 g

