

Industrial Quesera Cuquerella, S.L.



FICHA TÉCNICA DEL  
QUESO DE  
CABRA  
"ROCINANTE"

Certificados de  
Calidad y Medio Ambiente



ISO 9001



ISO 14001



Ctra. de Toledo s/n 13420 Malagón (Ciudad Real). Teléfono: 926 26 64 10 Fax: 926 26 64 13  
[http:// www.rocinante.es](http://www.rocinante.es) - E-mail: rocinante@rocinante.es

### Definición

Queso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de cabra.

**Tiempo de curación:** 1 mes aproximadamente.

### Ingredientes

Fabricación: Leche de cabra (99.77%), sal (0.202%), cuajo (0.017%), fermentos lácticos (0.005%), cloruro cálcico (0.004%) y conservador E-1105 (0.0001%).

No consumir la corteza. Acondicionamiento en corteza: Conservantes E-202, E-235. Colorante E-172.

Análisis Físico - Químicos	
Extracto Seco	> 50 %
Grasa / Extracto Seco	> 50 %
Proteína / Extracto Seco	> 25 %
Cloruro Sódico (sal)	< 2,0 %
pH	< 5,5

Análisis Nutricional ( en 100grs.)	
Valor energético	390 Kcal (1.614 Kj )
Proteínas	24 grs.
Grasa Total	30 grs.
Hidratos de Carbono	2,3 grs.
Calcio	0,5 grs.

### Análisis microbiológicos

Enterobacterias	< 10.000 ufc / gramo
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc /gramo
<i>Staphilococcus aureus</i>	< 100 ufc/gramo
<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25 gramos
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 gramos

(ufc = unidades formadoras de colonias)

### Formatos

Lateral grabado en zig-zag y las caras impresas en espiga. Envasado al vacío.

La tabla de 6 cuñas de quesos de 42 gramos de peso aproximado cada una irá envasada en atmósfera modificada.

Color de la superficie : naranja

Presentaciones	Dimensiones
3 Kilos de peso aproximado	190 mm x 85 mm
2 Kilo de peso aproximado	190 mm x 65 mm
1 Kilo de peso aproximado	110 mm x 80 mm
500 gramos de peso aproximado	90 mm x 65 mm
300 gramos de peso aproximado	90 mm x 35 mm
Cuñas de 260 gramos de peso fijo	90 mm x 85 mm
Cuñas de 250 gramos de peso aproximado	90 mm x 85 mm
Cuñas de 200 gramos de peso fijo	90 mm x 85 mm
Tabla de 6 cuñas de 250 gramos aproxima	230 mm x 15 mm

**Logística**

Capacidad del embalaje	<b>2 quesos de 3 Kilos</b>	<b>2 quesos de 2 Kilo</b>	<b>6 quesos de 1 Kilo</b>	<b>8 quesos de 500 gramos</b>	<b>16 quesos de 300 gramos</b>
Dimensiones del embalaje (mm)	450 x 225 x 125	450 x 225 x 125	450 x 225 x 125	405 x 290 x 95 mm	405 x 290 x 95 mm
Contenido bruto	6,360 Kilos aproxima	4.360 Kilos aprox	6,360 Kilos aproxima	4.3 Kilos apróx	4.3 Kilos apróx
Contenido neto	6 Kilos aproxima	4 Kilos aprox	6 Kilos aproxima	4 Kilos apróx	4 Kilos apróx
Altura del palet	1.400 mm	1.400 mm	1.400 mm	1.480	1.400
Cajas por planta	10	10	8	8	8
Plantas por palet	10	10	12	12	12
Condiciones de almacenamiento	Mantener refrigerado entre 4 – 6 ° C				

Capacidad del embalaje	<b>24 cuñas de 260 g</b>	<b>24 cuñas de 250 g</b>	<b>32 cuñas de 200 g</b>	<b>2 expositores de 8 tablas</b>
Dimensiones del embalaje (mm)	450 x 225 x 125	450 x 225 x 125	450 x 225 x 125	470 x 280 x 150
Contenido bruto	6,600 Kilos aproxima	6,360 Kilos aproxima		5.250 Kilos aproxima
Contenido neto	6,240 Kilos aproxima	6 Kilos aproxima		4 Kilos aproxima
Altura del palet	1.400 mm	1.400 mm	1.400 mm	1.330 mm
Cajas por planta	10	10	10	6
Plantas por palet	10	10	10	8
Condiciones de almacenamiento	Mantener refrigerado entre 4 – 6 ° C			
Fecha de consumo preferente	3 meses para la tabla, 12 meses para el resto			