

Industrial Quesera Cuquerella, S.L.



FICHA TÉCNICA DEL QUESO DE CABRA AL VINO "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. Sumergido en vino tinto durante 48-72 horas.

Tiempo de curación: 1 mes aproximadamente.

Ingredientes

Leche de cabra , vino tinto , sal , cuajo , fermentos lácticos , cloruro cálcico y lisozima (derivado del huevo) . No contiene gluten. Corteza al vino (contiene sulfitos).

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>Staphylococcus 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.
Recubrimiento de vino tinto conseguido por inmersión

Presentaciones	Dimensiones
2 Kilos de peso aproximado	190 mm x 65 mm
500 gramos de peso aproximado	90 mm x 65 mm

Logística

	2 quesos de 2 Kg.	8 quesos de 500 gr.
Capacidad del embalaje		
Dimensiones del embalaje	450 x 225 x 125	405 x 290 x 95 mm
Contenido bruto	4,360 Kilos aproximadamente	4,360 Kg.
Contenido neto	4 Kilos aproximadamente	4 Kg.
Altura del palet	1.400 mm	1.480 mm
Cajas por planta	10	8
Plantas por palet	10	14
Condiciones de almacenamiento	Mantener refrigerado entre 4 – 6 ° C	
Fecha de consumo preferente	12 meses	