

Industrial Quesera Cuquerella, S.L.



FICHA TÉCNICA DEL QUESO MEZCLA "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 - E-mail: rocinante@rocinante.es

Definición

Queso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja.

Tiempo de curación mínimo: 7 días (tierno), 35 días (semicurado), 105 (curado), 180 (viejo), 270 (añejo). Para quesos de más 1.5 kg.

7 días (tierno), 20 días (semicurado), 45 días (curado), 100 días (viejo).

Para quesos de menos 1.5 Kg.

Ingredientes

Leche de vaca, cabra y oveja, cuajo, fermentos lácticos, cloruro cálcico, sal y lisozima (derivado del huevo). No consumir la corteza

Tierno (sin color): (conservantes: E-202).

Semicurado (negro): (colorantes: E-153, conservantes: E-202, E-235).

Curado (marrón): (colorantes: E-172, conservantes: E-202, E-235).

Análisis Físico - Químicos	
Extracto Seco	> 50 %
Grasa / Extracto Seco	> 45 %
Proteína / Extracto Seco	> 25 %
Cloruro Sódico (sal)	< 2,3 %
pH	< 5,5

Análisis Nutricional (en 100grs.)	
Valor energético	375 Kcal (1.552 Kj)
Proteínas	23 grs.
Grasa Total	30 grs.
Hidratos de Carbono	2,2 grs.
Calcio	0,5 grs.

Análisis microbiológicos

Enterobacterias	< 10.000 ufc / gramo
<i>Escherichia coli</i>	< 1.00 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.

Color de la superficie : marfil para tiernos
negro para semicurado
marrón para curado

Presentaciones	Dimensiones
3 Kilos de peso aproximado	190 mm x 85 mm
3 Kilos de peso aproximado (barra)	270 mm x 110 mm x 90 mm
2 Kilos 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 400 gramos de peso aproximado	90 mm x 85 mm
Cuñas de 250 gramos de peso aproximado	90 mm x 85 mm
Cuñas de 200 gramos de peso fijo	90mm x 85 mm

Logística

Capacidad del embalaje	2 quesos de 3 kilos	2 barras de 3 kilos	4 barras de 3 kilos	2 quesos de 2 kilos	6 quesos de 1 kilo
Dimensiones del embalaje (mm)	450 x 225 x 125	440 x 230 x 130	500 x 300 x 120	450 x 225 x 125	405 x 290 x 95 mm
Contenido bruto	6,360 Kilos aproximadamente		12,350 Kilos apróx	4.360 Kilos apróx	6,360 Kilos apróx
Contenido neto	6 Kilos aproximadamente		12 Kilos apróx	4 Kilos apróx	6 Kilos apróx
Altura del palet	1.400	1.400	1.480	1.400	1.400
Cajas por planta	10	10	8	10	8
Plantas por palet	10	10	12	10	12
Condiciones de almacenamiento	Mantener refrigerado entre 4 – 6 ° C				

Capacidad del embalaje	8 quesos de 500 gramos	16 quesos de 300 gramos	16 cuñas de 400 gramos	24 cuñas de 250 gramos	32 cuñas de 200 gramos
Dimensiones del embalaje (mm)	405 x 290 x 95 mm	405 x 290 x 95 mm	450 x 225 x 125 mm	450 x 225 x 125 mm	450 x 225 x 125 mm
Contenido bruto	4.3 Kilos apróx	4.3 Kilos apróx	6,360 Kilos aproximadamente		
Contenido neto	4 Kilos apróx	4 Kilos apróx	6 Kilos aproximadamente		
Altura del palet (mm)	1.480	1.400	1.400	1.400	1.400
Cajas por planta	8	8	10	10	10
Plantas por palet	12	12	10	10	10
Condiciones de almacenamiento	Mantener refrigerado entre 4 – 6 ° C				
Fecha de consumo preferente	12 meses				