

FRESCO

DATOS DE LA EMPRESA

Razón Social: FINCA DE UGA,S.L.

CIF: B91021220

Dirección Fiscal: C/Timanfaya 2, Planta 1
35510, Puerto del Carmen - Tías - Lanzarote

Dirección del centro de fabricación: Ctra. Arrecife – Playa
Blanca LZ 2.1, 35570 - Uga - Yaiza - Lanzarote

R.G.S.A. ES 15.06192 GC CE

Teléfono: 928 83 68 41

Correo electrónico: pedidos@fincadeuga.com



DATOS DEL PRODUCTO

Nombre del Producto: Fresco

Producto: Queso Fresco de Cabra, Vaca y Oveja

Formato: 1000 Gr

Maduración: Fresco

CODIGO DE BARRAS



VALOR NUTRICIONAL – Por 100 Gr

Valor Energético	992 KJ / 237 Kcal
Grasas totales	16.0 gr
<i>De las cuales Saturadas</i>	10.0 gr
Hidratos de Carbono	7.0 gr
<i>De los cuales Azucares</i>	3 gr
Proteína	17.0 gr
Sal	0.9 gr



CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Corteza: Blanco marfil.

Pasta: Blanco marfil.

Textura: Blanda, con alta humedad.

Aroma y Sabor: Aromas lácticos. Sabor a leche. Persistencia baja.

MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Leche fresca pasteurizada de Cabra, Vaca y Oveja. Cuajo Animal. Sal

IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Identificación del Lote: Fecha de fabricación del producto. Indicado en la etiqueta que acompaña al queso, en el momento del envasado.

Fecha de Caducidad: 10 días post fabricación.

ENVASADO Y ETIQUETADO

Forma de envasado: Film retractilado de uso alimentario. El envasado se tras finalizar su elaboración.

Etiquetado: Tal y como figura en la etiqueta: Marca, Producto, Nombre del producto, Lote y Fecha de consumo preferente, Condiciones de conservación, R.G.S.A., Identificación del fabricante, Listado de ingredientes, Valor Nutricional.

ALMACENAMIENTO EN FABRICA

Las cámaras de mantenimiento de quesos están equipadas con sistemas de control de temperatura y humedad, y se mantienen en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.

El producto se encuentra en todo momento colocado sobre cajas plásticas, apiladas y separadas por lotes debidamente identificados.

Los productos envasados son almacenados según programación de pedidos.

TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco. Tª recomendada de conservación de 0-4°C.

Modo de empleo: Atemperar el queso fuera del frigorífico el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20°C a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIEGO

No contiene aditivos (Lisozima), por lo que es apto para alérgicos al huevo.

Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten.