

	MANUAL DE AUTOCONTROL	PAP 01 Fecha: Febrero 2019 Edición: 12 Pág. 6 de 11
PLAN APPCC		

DEFINICIÓN	Queso curado de oveja (elaborado con leche cruda de oveja) (El Abuelo Calderero)
COMPOSICIÓN	<u>Leche</u> de oveja, sal, cuajo y conservador: <u>lisozima</u>
ORIGEN DE LA LECHE	España
ALÉRGENOS	Leche Lisozima: procedente de la clara de huevo
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Extracto seco lácteo: 60% mínimo Materia grasa/ Extracto seco: 45 % mínimo
TRATAMIENTOS APLICADOS	Recepción y almacenamiento de la leche, coagulación, desuerado, moldeo, prensado, introducción en salmuera, secado, maduración (45 días para piezas de peso < 1.5 Kg y 105 días para piezas de peso >1.5 Kg), fraccionado (opcional) y envasado (opcional).
DESCRIPCIÓN EL ENVASE Y EMBALAJE	Producto en unidades individuales en dos formatos: grande con peso aproximado de 2.5 Kg y pequeño de peso aproximado de 1.5 Kg El producto también puede expedirse envasado al vacío en unidades individuales y fraccionado (en cuartos y mitades el formato grande y en mitades el formato pequeño) y envasado al vacío.
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar fresco y seco. Temperatura de conservación: 4 - 8°C.
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	A temperatura ambiente, no existen restricciones
ETIQUETADO	Según Real Decreto 1334/99 y Real Decreto 1113/2006 De acuerdo al Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, adjuntamos etiqueta Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre, relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.
FECHA DE VIDA ÚTIL	Dos años una vez finalizado el periodo de curación
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR DE CONSERVACIÓN Y O PREPARACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco. Temperatura de conservación 4-8°C. 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.
LEGISLACIÓN APLICABLE	Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos. Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (B.O.E. nº 44 de 20 de febrero de 2002). Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio. Norma general de etiquetado y modificación R.D. 238/2000 de 18 de febrero Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor Real Decreto 930/1992 de 17 de julio Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. Reglamentación Técnico - Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada (R.D. 2483/1986) Reglamento (CE) núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios Reglamento (CE). 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento (CE) núm. 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre, relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	Listeria monocitogenes: < 100 ufc/g Salmonella: ausencia en 25 g Enterotoxina Estafilocócica: ausencia en 25 g
LÍMITES ADITIVOS	E 1105 - Quantum Satis
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / 100 G	Energía: 2136 KJ / 516 Kcal Grasas: 45 g Grasas saturadas: 31 g Hidratos de carbono: 1.7 g Azúcares: 0.5 g Proteínas: 26 g Sal: 2 g