




Producto	EL ZÉNIT			
Descripción del Producto	Queso de cabra de leche cruda madurado más de 5 meses			
1. Ingredientes				
LECHE cruda de cabra, fermentos lácticos, cuajo y sal.				
2. Alérgenos				
Listado de Alérgenos			Presencia	Trazas
1. Cereales que contengan Gluten				
2. Crustáceos o productos a base de crustáceos				
3. Huevos y productos a base de huevo				
4. Pescado y productos a base de pescado				
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets				
6. Soja y productos a base de soja				
7. Leche y sus derivados				
8. Mostaza y sus derivados				
9. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo				
10. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2				
11. Frutos de cascara y derivados.				
12. Apio y productos derivados.				
13. Altramuces y productos derivados de altramuces				
14. Moluscos y productos derivados de moluscos				
3. Características microbiológicas				
Samonella			No detectado/25 g	
E. coagulasa +			≤10 ⁵ UFC/g	
Listeria monocytogenes			No detectado/25 g	
4. Características nutricionales				
Valor energético (kJ/kcal)			1954 kJ// 467kcal	
Grasas (g)			39,6 g	
De las cuales ácidos grasos saturados (g)			25,4 g	
Hidratos de carbono (g)			0,3 g	
De los cuales azúcares (g)			0,3 g	
Proteínas (g)			27,6 g	
Sal (g)			2 g	
5. Características del envase				
Material			Contenido	
Envasado individualmente en film alimentario transparente y a su vez envuelto en papel encerado.			Peso por unidad	
6. Característica físico químicas				
Aw: 0,95		pH: 4,8		
7. Vida comercial del producto				
Duración		Lugar de indicación	Forma de indicado	
6 meses 12 meses		Envoltorio	dd/mm/aaaa	
8. Condiciones de conservación				
Temperatura de conservación		4-8°C.		
9. OGM				
Ausencia				
10. Legislación de aplicación				



Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Real Decreto 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.

11. Datos fabricante

Razón social	Perez-Muelas Garcia, Alfonso David
Dirección	Crta. De la Parroquia, km 1, Zarcilla de Ramos (Murcia)
RGSEAA	15.008666/MU