



**FICHA TÉCNICA**  
**QUESO DE CABRA**  
**"RABEL"**

Fecha: 280921  
Ed: 02

Creado por: PMLA  
Aprobado por: FRL

**Queso de Cabra Semicurado:** queso de pasta prensada elaborado a partir de leche cabra pasteurizada, con un periodo de maduración mínimo de 30 días. Leche: País de ordeño: UE, país de transformación: España

**Ingredientes:** leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico y fermentos lácticos.

En corteza: E-235, E-202 (conservadores) y E-160b (colorante).







**Alérgenos:** Leche

**Información para el consumidor:** no consumir la corteza. Sin OGM. Producto no irradiado.

**Condiciones de conservación y distribución:** mantener refrigerado entre 4 y 10°C.



**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>APARIENCIA</b> 	Exterior: corteza tratada, no comestible de color naranja, con el lateral grabado en zig-zag (pleita) y caras impresas en espiga. Interior: firma y compacta, de color blanco y presenta ojos bien marcados y numerosos, desigualmente repartidos.
<b>TEXTURA</b> 	Firmeza media-baja y elasticidad media. Solubilidad de tipo medio. Granulosidad baja.
<b>AROMA</b> 	Olor con intensidad media-alta, destacando el componente caprino, pero sin llegar a ser agresivo.
<b>SABOR</b> 	Sabor intenso, ligeramente ácido, con un exquisito punto de sal. Desarrolla aromas muy agradables al entorno natural del animal, acabando en un regusto picante suave.
<b>MARIDAJE</b> 	Vinos blancos jóvenes. Cerveza de trigo. Complementar con sabores salados y tostados, salazones o pan de semillas tostadas.
<b>CONSUMO</b> 	Debe atemperarse durante el tiempo necesario hasta que alcance una temperatura próxima a los 16°C, que es la ideal para su consumo.

**ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO**

Extracto seco	>50%
Humedad	<50%
Grasa / Extracto seco	>45%
Proteína / Extracto seco	>25%
pH	<5,5

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO**

<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa (+)</i>	<100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g**

Valor energético	1609 KJ / 385 Kcal
Grasas	32,9 g
Grasas saturadas	23,7 g
Hidratos de carbono	0,86 g
Azúcares	0,75 g
Proteínas	21,4 g
Sal	1,53 g

**FORMATOS**

PRESENTACIONES	TIPO ENVASADO	VIDA ÚTIL	DIMENSIONES	EAN 13	REFERENCIA		
Quesos de 3,2 kg de peso aprox.	Vacío	12 meses	190 x 85 mm	8420197001079	303033		
Mitades de 1,6 kg de peso aprox. (*)			190 x 95 x 85 mm	8420197007071	303015		
Quesos de 1 kg de peso aprox.			90 x 85 mm	8420197006470	303010		
Quesos de 500 g de peso aprox.			90 x 65 mm	8420197005077	303005		
Quesos de 430 g de peso fijo			90 x 65 mm	8420197008306	303043		
Cuartos (*)			90 x 85 mm	8420197004445	303044		
Octavos (*)			90 x 85 mm	8420197004483	303008		
Cuñas de 285 g			90 x 85 mm	8420197003516	333006		
Cuñas de 200 g			90 x 85 mm	8420197001062	303001		
Cuñas de 170 g			90 x 85 mm	8420197007309	3030017		
Cuñas de 150 g			90 x 85 mm	8420197008177	3030015		
Precortado 200 g			Atm. Protectora	5 meses	90 x 85 mm	8420197005329	30300199

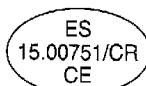
(\*) Formatos sólo disponibles bajo consulta previa por cantidad mínima o por tiempo de preparación

**Quesos Rocinante, S.L.**

Ctra. Toledo, s/n Malagón (Ciudad Real) ESPAÑA

Tel.: 926266410 / Fax: 926266413

[www.rocinante.es](http://www.rocinante.es) / [rocinante@rocinante.es](mailto:rocinante@rocinante.es)





**FICHA TÉCNICA**  
**QUESO DE CABRA**  
**"RABEL"**

Fecha: 280921  
 Ed: 02

Creado por: PMLA  
 Aprobado por: FRL

LOGÍSTICA						
	Quesos de 3,2 kg	Mitad de 1,6 kg	Quesos de 1 kg	Quesos de 500 g	Quesos de 430 g	Cuartos
Peso embalaje (caja cartón)	250 g	250 g	360 g	360 g	360 g	250 g
Unidades por caja	2	4	6	8	8	8
Peso neto caja	6,4 kg	6,4 kg	6 kg	4 kg	3,4 kg	6,4 kg
Peso bruto caja	6,7 kg	6,7 kg	6,36 kg	4,3 kg	3,7 kg	6,7 kg
Dimensiones caja	450 x 225 x 125 mm	450 x 225 x 125 mm	405 x 290 x 95 mm	405 x 290 x 95 mm	405 x 290 x 95 mm	450 x 225 x 125 mm
Cajas por planta	10	10	8	8	8	10
Plantas por palet	12	12	13	13	13	12
Cajas por palet	120	120	104	104	104	120
Dimensiones EUR palet	1,20 x 0,80 x 1,60 m	1,20 x 0,80 x 1,60 m	1,20 x 0,80 x 1,40 m	1,20 x 0,80 x 1,40 m	1,20 x 0,80 x 1,40 m	1,20 x 0,80 x 1,60 m
Código barras caja (EAN 14)	28420197001073	48420197007079	68420197006472	88420197005073	88420197008302	88420197004441

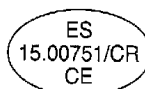
LOGÍSTICA						
	Octavos	Cuñas de 285 g	Cuñas de 200 g	Cuñas de 170 g	Cuñas de 150 g	Precortado 200 g
Peso embalaje (caja cartón)	250 g	130 g	130 g	130 g	130 g	130 g
Unidades por caja	16	8	12	14	16	11
Peso neto caja	6,4 kg	2,28 kg	2,4 kg	2,38 kg	2,4 kg	2,2 kg
Peso bruto caja	6,7 kg	2,4 kg	2,6 kg	2,5 kg	2,6 kg	2,4 kg
Dimensiones caja	450 x 225 x 125 mm	275 x 140 x 145 mm	275 x 140 x 145 mm	275 x 140 x 145 mm	275 x 140 x 145 mm	275 x 140 x 145 mm
Cajas por planta	10	20	20	20	20	20
Plantas por palet	12	12	12	12	12	12
Cajas por palet	120	240	240	240	240	240
Dimensiones EUR palet	1,20 x 0,80 x 1,60 m	1,20 x 0,80 x 1,9 m	1,20 x 0,80 x 1,9 m	1,20 x 0,80 x 1,9 m	1,20 x 0,80 x 1,9 m	1,2 x 0,8 x 1,9 m
Código barras caja (EAN 14)	88420197004489	28420197003510	28420197001240	18420197007306	18420197008174	28420197005323

**Quesos Rocinante, S.L.**

Ctra. Toledo, s/n Malagón (Ciudad Real) ESPAÑA

Tel.: 926266410 / Fax: 926266413

[www.rocinante.es](http://www.rocinante.es) / [rocinante@rocinante.es](mailto:rocinante@rocinante.es)



	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>QUESO DE CABRA</b> <b>“RABEL”</b>	Fecha: 280921 Ed: 02
		Creado por: PMLA Aprobado por: FRL

## Legislación

- R.D. 1113/2006: Normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006-
- Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) n o 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.
- Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) n o 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo
- Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.