

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 112080	10/02/2016
EP-SC/031	San Millán clásico cubo 3kg	Versión 8º

**Fabricante:**

**Nombre:** Mantequerías Arias, S.A.  
**Domicilio Social:** C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 Madrid  
Tlf: 914 174 740  
**Dirección Fábrica:** Vegalencia, Soto de Ribera - Asturias -ESPAÑA  
  
**Registro General de Alimentos:** ES-15.00905 /O-CE  
**Certificación Calidad:** ISO 9001: ES 07/3352  
ISO 22000 n° ES 11/10009  
IFS n°ES12/12570

**Descripción del producto:**


**Clasificación:** Queso blanco pasterizado.  
**Aspecto de la pasta:** Color blanco uniforme. Sin exudación de suero.  
**Textura:** Untable, fundente y homogénea al paladar.  
**Sabor:** Láctico fresco, ligeramente salado.  
**Envasado:** Cubo de polipropileno con opérculo y tapa de PP.  
**Cantidad neta:** 3kg e

**Lista de ingredientes:**

- Leche pasterizada de vaca
- Nata
- Fermentos lácticos
- Sal
- Estabilizantes: E-466, E-406, E-417

**Análisis químico del producto:**

<b>Análisis</b>	<b>Estándar (%)</b>	<b>Momento del análisis</b>
Mat.Gr/E.S.T.	70 ± 2,5	Producto terminado
Humedad	66,5± 1.5	Producto terminado
E.S.T.	33,5 ± 1.5	Producto terminado

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 112080	10/02/2016
EP-SC/031	San Millán clásico cubo 3kg	Versión 8°

**Seguridad del producto:**

- APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
- Ingredientes: Especificación de ingredientes y Ficha de Seguridad concertada.
- El personal está formado en Buenas Prácticas de Manipulación.
- Cumplimiento por parte de nuestros proveedores de ingredientes y materias primas del RTO 1881/2006 por el que se fijan el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios.

**Análisis microbiológicos:**

**Los criterios microbiológicos se han definido a partir de elementos sacados del Rto nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios**

1. Criterios de seguridad Alimentaria

Cualquier variación de las normas para estos criterios a la salida del establecimiento conlleva la no entrada/retirada eventual del producto en el mercado.

<b>Criterios</b>	<b>Aceptable</b>	<b>No aceptable</b>
Listeria monocytógenas	Ausencia en 25 gramos	Presencia en 25 g

2. Criterios de higiene en los procesos

La superación de los valores límites debe conllevar un plan de acción y una revisión del plan APPCC.

	<b>Nivel standard</b>	<b>Nivel inaceptable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Observaciones</b>
Staphylococcus coagulasa positivos	≤10/ g	≥100/g	Todos los lotes	Si se detectan valores >10 <sup>5</sup> ufc/g, el lote de queso deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas.
E. coli	≤100/ g	≥ 1000/g.	Todos los lotes	

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 112080	10/02/2016
EP-SC/031	San Millán clásico cubo 3kg	Versión 8°

**Información Nutricional:**

<b>Estándar Nutricional</b>	<b>Valores por 100 g</b>	<b>Comentarios</b>
Valor Energético	1038 kJ/ 251 kcal	
Grasas	24g	
De las cuales saturadas	17g	
Hidratos de Carbono	2,3g	
De los cuales azúcares	2,0g	
Proteínas	6,3g	
Sal	1,0g	

**Material de embalaje:**

<b>Denominación</b>	<b>Composición</b>	<b>Medidas (mm)</b>
Cubo	Polipropileno	170 x 160
Tapa	Polipropileno	200 φ
Opérculo	Film multicapa Poliester metalizado y Polipropileno.	
Etiqueta	Pegatina	

**Otra Información:**

- Periodo de conservación

<b>Vida</b>	<b>Días (*)</b>
Vida comercial	80

(\*) Si el producto se mantiene en condiciones adecuadas de temperatura entre + 2° y + 8° C

Codificación

Identificación Lote: xyyyyz (xx= últimos digitos del año; yyy=día natural del año; zz=digitos de control)

Lugar codificación: tapa

Fecha de consumo Preferente: XX YY ZZ (XX= día del mes, YY= mes, ZZ= dos últimos dígitos del año)

- Información sobre alérgenos

Este producto no debería ser consumido por personas con algún tipo de intolerancia a los alérgenos señalados en el cuadro siguiente:

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 112080	10/02/2016
EP-SC/031	San Millán clásico cubo 3kg	Versión 8º

Componente alergénico	Utilizado como ingrediente		Presencia involuntaria	
	Sí/No	Naturaleza del componente	Sí	No
Cacahuetes y derivados.	No			X
Crustáceos y derivados.	No			X
Pescado y productos derivados.	No			X
Huevos y derivados.	No			X
Frutos secos y derivados	No			X
<b>Leche</b> y productos derivados, (incluido lactosa)	<b>Si</b>	Leche de vaca		--
Soja y derivados	No			X
Cereales con gluten y derivados.	No			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	No			X
Apio y derivados	No			X
Semillas de sésamo y derivados	No			X
Mostaza y derivados	No			X
Altramuces y derivados	No			X
Moluscos y derivados	No			X

- Uso previsto

Producto para su consumo directo.  
No congelar.

- Otras informaciones para el consumidor

El producto final	Si / No	Comentarios
¿Está producido por OGM's o tiene componentes provenientes de OGM's? (*)	No	
¿Ha sufrido o contiene ingredientes que hayan sufrido ionización?	No	
¿Puede ser consumido por lactovegetarianos?	Si	
¿Puede ser consumido por celíacos?	Si	

(\*)Mantequerías Arias S.A. certifica que este producto está excluido del campo de aplicación del Reglamento CE nº 1829/2003 y del Reglamento CE nº 1830/2003 sobre alimentos genéticamente modificados y por lo tanto, no necesita ser etiquetado según lo especificado en estos dos reglamentos.

- Dimensiones de envase

Alto (cm)	18
Diámetro (cm)	18