

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 116620	Fecha: 25-11-2014
EP-SC/0881	<b>Rambol con nueces 2kg</b>	Versión 5ª

### **Comercializado:**

Nombre: MANTEQUERÍAS ARIAS, S.A.  
Domicilio Social : Pedro Teixeira, 8 – 9º - 28020 Madrid  
Registro General de Alimentos: FR-78 537 001-CE

### **Descripción del producto:**

Clasificación: Queso Fundido con nueces.  
Aspecto: Cilindro, pasta de color blanco-crema con bandas oscuras, con trocitos de nueces.  
Textura: Muy untuosa, fundente y con trozos de nuez.  
Sabor: Típico a nueces.  
Envasado: Queso cilíndrico embasado en aluminio.  
Cantidad Neta: 2 Kg

### **Lista de ingredientes y auxiliares tecnológicos:**

Queso (35%), **leche** desnatada reconstituida, agua, mantequilla, **frutos secos 6%** (de los cuales **nueces 3,5%**), proteínas de leche, sales de fundido: E452, E450, E339; sal, espesantes: carragenatos, harina de granos de algarroba, aroma (**apio**), colorante: caramelo E150a; corrector de acidez: ácido láctico.

\*Elaborado en una fábrica donde se utiliza **leche de cabra, gluten, huevos, pescado.**

### **Análisis físico-químicos del producto:**

<b>Parámetro</b>	<b>Valor estándar (%)</b>
E.S.T.	43
Humedad	57
MG/EST	55

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 116620	Fecha: 25-11-2014
EP-SC/0881	<b>Rambol con nueces 2kg</b>	Versión 5ª

### **Seguridad del producto:**

- APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
- El personal está formado en Buenas Prácticas de Manipulación.

### **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**

- 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>Microorganismo</b>	<b>Aceptable</b>	<b>No aceptable</b>
Listeria monocytógenes	Ausencia en 25 gramos	Presencia en 25 g

- 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>Criterios</b>	<b>Límites</b>		<b>Comentarios</b>
	<b>m</b>	<b>M</b>	
E.Coli	100 ufc/g	1000 ufc/g	

### **Información Nutricional:**

<b>Parámetro nutricional</b>	<b>Valores medios en 100 g</b>
Valor energético	1214 kJ / 293 kcal
Grasas	25 g
De las cuales saturadas	17g
Hidratos de Carbono	3,5 g
De los cuales azúcares	3,5g
Proteínas	13,5g
Sal	2,3g

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 116620	Fecha: 25-11-2014
EP-SC/0881	<b>Rambol con nueces 2kg</b>	Versión 5ª

**Otra Información:**

- Periodo de conservación

Vida	Días (*)
Vida comercial	70 días

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

- Codificación

Identificación Lote: Día de fabricación (XXX)

Lugar codificación: Base del producto.

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:

Componente alérgico	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		*	
Huevos y derivados.	No		*	
<b>Frutos secos</b> y derivados	<b>Si</b>	Nueces		
<b>Leche</b> y productos derivados, (incluido lactosa)	<b>Si</b>		*	--
Soja y derivados	No			X
Cereales con gluten y derivados.	No		*	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	No			X
<b>Apio</b> y derivados	<b>Si</b>	aroma		X
Semillas de sésamo y derivados	No			X
Mostaza y derivados	No			X
Altramuces y derivados	No			X
Moluscos y derivados	No			X

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 116620	Fecha: 25-11-2014
EP-SC/0881	<b>Rambol con nueces 2kg</b>	Versión 5ª

\*Elaborado en una fábrica donde se utiliza leche de cabra, gluten, huevos, pescado.

- Uso previsto  
Producto para su consumo directo.

- Otras informaciones para el consumidor

<b>El producto final</b>	<b>Sí / No</b>	<b>Comentarios</b>
¿Esta 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	
¿Ha entrado el producto durante algún momento de su fabricación y/o envasado en contacto con productos que contengan latex?	Si	

- **Material de envasado y embalaje:**

<b>Denominación</b>	<b>Composición</b>
Etiqueta	Papel
Envase	Aluminio
Opérculo	Aluminio
Caja	Cartón

- **Dimensiones de envase**

Alto	8,6 cm
Diámetro	17,2 cm