



| | | |
|---|-----------------------------------|----------------------------|
|  | ESPECIFICACION DE PRODUCTO | <u>CONFIDENCIAL</u> |
|  | Código: 116650 | Fecha: 05/12/2016 |
| EP-SC/0882 | Rambol Finas Hierbas | 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 finas hierbas.
Aspecto: Forma de corona con presencia de finas hierbas en la pasta.
Textura: Cremosa, untuosa.
Sabor: Fresco, a finas hierbas y ajo.
Invasado: Envasado en aluminio.
Cantidad Neta: 1.8kg



Lista de ingredientes y auxiliares tecnológicos:

Queso blanco (40%), **leche** desnatada reconstituida, mantequilla, agua, proteínas de leche, sales de fundido: E450, E451, E452; sal, aroma, finas hierbas (0,2%), pimienta, espesantes: carragenatos, conservadores: E200, E202.

*Elaborado en una fábrica donde se utiliza huevos, pescado, gluten, apio, frutos secos y leche de cabra.

Análisis físico-químicos del producto:

| Parámetro | Valor estándar (%) |
|-----------|--------------------|
| E.S.T. | 44 |
| Humedad | 56 |
| MG/EST | 65 |

| | | |
|---|-----------------------------------|----------------------------|
|  | ESPECIFICACION DE PRODUCTO | <u>CONFIDENCIAL</u> |
|  | Código: 116650 | Fecha: 05/12/2016 |
| EP-SC/0882 | Rambol Finas Hierbas | 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.

| Microorganismo | Aceptable | No aceptable |
|------------------------|-----------------------|-------------------|
| Listeria monocytógenas | 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.

| Criterios | Límites | | Comentarios |
|-----------|-----------|------------|-------------|
| | m | M | |
| E.Coli | 100 ufc/g | 1000 ufc/g | |

Información Nutricional:

| Parámetro nutricional | Valores medios en 100 g | Comentarios |
|---|-------------------------|-------------|
| Valor energético | 1158kJ/ 280 kcal | |
| Grasas De las cuales saturadas | 26 g 17g | |
| Hidratos de Carbono De los cuales azúcares | 3.5 g 2,5g | |
| Proteínas | 8 g | |
| Sal | 1,50g | |

| | | |
|---|-----------------------------------|----------------------------|
|  | ESPECIFICACION DE PRODUCTO | <u>CONFIDENCIAL</u> |
|  | Código: 116650 | Fecha: 05/12/2016 |
| EP-SC/0882 | Rambol Finas Hierbas | Versión 5ª |

Material de envasado y embalaje:

| Denominación | Composición |
|--------------|----------------|
| Etiqueta | Papel-Aluminio |
| Embalaje | Aluminio |
| Caja | Cartón |

Otra Información:

- Periodo de conservación.

| Vida | Días (*) |
|----------------|----------|
| Vida comercial | 80 días |

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

- Codificación.

Consumir preferentemente antes de:



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 alergen.

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

| Componente alergénico | Utilizado como ingrediente | | Presencia involuntaria | |
|--------------------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------|----|
| | Sí/No | Naturaleza del componente | Sí | No |
| Cacahuets y derivados. | No | | | X |
| Crustáceos y derivados. | No | | | X |
| Pescado y productos derivados. | No | | * | |
| Huevos y derivados. | No | | * | |

| | | |
|---|-----------------------------------|----------------------------|
|  | ESPECIFICACION DE PRODUCTO | <u>CONFIDENCIAL</u> |
|  | Código: 116650 | Fecha: 05/12/2016 |
| EP-SC/0882 | Rambol Finas Hierbas | Versión 5ª |

| | | | | |
|--|-----------|------|----|-------|
| Frutos secos y derivados | No | | * | |
| Leche y productos derivados, (incluido lactosa) | Si | vaca | -- | cabra |
| Soja y derivados | No | | | X |
| Cereales con gluten y derivados. | No | | * | |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos | No | | | X |
| Apio y derivados | No | | * | |
| Semillas de sésamo y derivados | No | | | X |
| Mostaza y derivados | No | | | X |
| Altramuces y derivados | No | | | X |
| Moluscos y derivados | No | | | X |

* Elaborado en una fábrica donde se utiliza huevos, pescado, gluten, apio, frutos secos y leche de cabra.

- Uso previsto.
Producto para su consumo directo.

- Informaciones para el consumidor.

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

- Dimensiones de envase

| | |
|----------|-------|
| Alto | 7 cm |
| Diámetro | 25 cm |