

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 111810	29/12/2015
EP-SC/054	Boffard Reserva Caja 2,9 kg	Versión 8

Empresa:

Nombre: Mantequerías Arias, S.A.
Domicilio Social: C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 Madrid
Tlf: 914 174 740
Dirección Fábrica: Camino de Cabezón a Aguilarejo s/n. Corcos del Valle. Valladolid 47281 (España)

Registro General de Alimentos: ES-15.00499/VA/CE
Certificación Calidad: ISO 9001 ES 07/3352
ISO 22000 n°ES 11/10009

Descripción del producto:

Clasificación: Queso de Oveja Viejo
Maduración: Queso madurado, elaborado con leche cruda de oveja. El tiempo de maduración mínimo 8 meses.
Aspecto: Forma cilíndrica. La corteza no comestible, frotada con aceite vegetal.
Textura: Firme y compacta, de corte limpio.
Sabor: A oveja, típico de leche cruda, ausencia de sabores extraños.
Envasado: Etiqueta con los textos legales. Caja de cartón de 2 unidades
Cantidad Neta: 2,9 kg aprox. Contenido neto en venta

Lista de ingredientes:

- Leche cruda de oveja, cuajo, sal, fermentos lácticos, conservador: E-252
Corteza: frotada con aceite vegetal.

Análisis químico del producto:

Parámetro	Valor Estándar (%)	Momento del análisis
EST (%)	71± 3	Producto terminado
Humedad	29± 3	Producto terminado

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 111810	29/12/2015
EP-SC/054	Boffard Reserva Caja 2,9 kg	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.

Criterios	Aceptable	No aceptable
Listeria monocytógenas	Ausencia en 25 gramos	Presencia en 25 g
Salmonella spp	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.

Criterios	Límites		Nota	Frecuencia
	m	M		
Estafilococos coagulasa positiva	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g	Si se detectan valores >10 ⁵ ufc/g, el lote de queso deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas.	Todos los lotes

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 111810	29/12/2015
EP-SC/054	Boffard Reserva Caja 2,9 kg	Versión 8

Información Nutricional:

Información Nutricional por 100g	
Valor Energético	1976 kJ/477kcal
Grasas	41g
de las cuales saturadas	30g
Hidratos de carbono	1g
de los cuales azúcares	0,5g
Proteínas	26g
Sal	1,8g

Otra Información:

- Periodo de conservación

Vida	Días (*)
Vida comercial	360

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

El queso puede permanecer periodos cortos de tiempo en lugar fresco y seco.

- Codificación

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

Lugar codificación: Etiqueta.

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
Cacahuets 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
Leche y productos derivados, (incluido	Si	Leche oveja	*	

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 111810	29/12/2015
EP-SC/054	Boffard Reserva Caja 2,9 kg	Versión 8

lactosa)				
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

(*)Elaborado en una fábrica que utiliza leche de vaca.

- Uso previsto

Producto para su consumo directo.

- 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 sobre los alimentos y piensos genéticamente modificados y del Reglamento CE nº 1830/2003 sobre la trazabilidad y el etiquetado de los organismos genéticamente modificados y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por lo tanto, no necesita ser etiquetado según lo especificado en estos dos reglamentos.

Material de embalaje:

Denominación	Composición
Etiqueta	Plastificado-brillo
Caja	Cartón

- **Dimensiones de envase**

Alto (cm)	10
Diámetro (cm)	20