	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 117000	06/03/2015
EP-SC/0726	Queso Roquefort Gabriel Coulet media pieza 1,35 kg	Versión 2

Comercializado:

Nombre: Mantequerías Arias, S.A.
Domicilio Social: C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 Madrid

Registro General de Alimentos: FR-12.203.036-CE

Descripción del producto:


Clasificación: Queso Roquefort D.O.P
Maduración: 90 días mínimo, en bodegas naturales en Roquefort
Aspecto: Pasta de color blanco marfil con ojos irregularmente repartidos y manchas azul verdosas uniformemente repartidas por la pasta (veteado).
Textura: Fundente.
Sabor: Fuerte a queso azul.
Envasado: En papel de aluminio con film retráctilado.
Cantidad Neta: 1,35 kg (peso variable)

Lista de ingredientes:

- **Leche** de oveja
- Sal
- Cuaajo
- Fermentos lácticos
- Penicillium roqueforti

Análisis físico-químicos del producto:

Parámetro	Valor estándar (%)
E.S.T.	55 min.
HUMEDAD	45
MG/EST	52 min.

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 117000	06/03/2015
EP-SC/0726	Queso Roquefort Gabriel Coulet media pieza 1,35 kg	Versión 2

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

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.

	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	Limites	Nota	Frecuencia
Estafilococos coagulasa positiva	$< 10^5/g$	Si se detectan valores $>10^5$ ufc/g, el lote de queso deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas.	Cada fabricación

Información Nutricional:

Información Nutricional por 100g	
Valor Energético	1507kJ/364kcal
Grasas	32g
de las cuales saturadas	24g
Hidratos de carbono	0g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	19g
Sal	3,5g

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 117000	06/03/2015
EP-SC/0726	Queso Roquefort Gabriel Coulet media pieza 1,35 kg	Versión 2

Material de embalaje:

Denominación	Composición
Papel de aluminio Esponja absorbente Film retráctil Caja	Aluminium PE PE Cartón

Otra Información:

- Periodo de conservación

Vida	Días (*)
Vida comercial	140

(*) Si el producto se mantiene en condiciones adecuadas de temperatura entre + 2° y + 6° C

- Codificación

Lote:

8 cifras : wxxxzyzz

w : año de fabricación

xxx : día de fabricación

y : número de lote



zzz : día de envasado

Fecha de consumo Preferente: dia/mes/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 ¹	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 lactosa)	SI	Leche de oveja	-	-
Soja y derivados	NO			X
Cereales con gluten y derivados.	NO			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	NO			X
Apio y derivados	NO			X

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 117000	06/03/2015
EP-SC/0726	Queso Roquefort Gabriel Coulet media pieza 1,35 kg	Versión 2

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.

- Otras informaciones para el consumidor

El producto final	Si / No	Comentarios
¿Ha sufrido o contiene ingredientes que hayan sufrido ionización?	No	
¿Puede ser consumido por lactovegetarianos?	Si	
¿Puede ser consumido por celíacos?	Si	
¿Ha entrado el producto durante algún momento de su fabricación y/o envasado en contacto con productos que contengan latex?	No	

Este producto no es etiquetable OGM conforme a los reglamentos CE nº 1829/2003 y del Reglamento CE nº 1830/2003.

- Dimensiones de envase

Alto (mm)	100
Ancho (mm)	100
Largo (mm)	200