	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código de Producto: 111782	Fecha actualización: 11/11/2014
EP-SC/042	<b>La Cabaña Cabra 2,2 kg</b>	Versión 10

**Empresa:**

Nombre: Mantequerías Arias, S.A.  
Domicilio Social: C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 Madrid  
Tlf: 914 174 740  
Dirección: Ctra de Jaén, Km. 8,2 - 02006 Albacete (ESPAÑA)



Registro General de Alimentos: ES-15.00277/AB-CE  
Certificación Calidad: Certificación ISO 9001:ES07/3352  
Certificación ISO 22000 n°ES 11/10009  
Certificación BRC: GB 09/78097  
Certificación IFS: N° 09/81819624

**Descripción del producto:**

Clasificación: Pasta prensada- Queso de Cabra Madurado  
Maduración: Mínimo 21 días.  
Aspecto: Forma cilíndrica, la corteza presenta las impresiones de los moldes en la superficie lateral y de la flor en las caras superior e inferior. Pasta de color blanquecino.  
Textura: Cremosa y suave  
Sabor: Láctico, ligeramente a cabra.  
Envasado: Plastificado en color rojo pimentón.  
Cantidad Neta: 2,25 kg.

**Lista de ingredientes:**

- **Leche** pasterizada de cabra
- Sal
- Cuajo
- Fermentos lácticos
- Corteza no comestible con conservador E-235.

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código de Producto: 111782	Fecha actualización: 11/11/2014
EP-SC/042	<b>La Cabaña Cabra 2,2 kg</b>	Versión 10

**Análisis químico del producto:**

Parámetro	Valor estándar (%)
E.S.T.	58±3
Humedad	42±3
MG/EST	59±4

**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>Aceptable</b>	<b>No aceptable</b>
Listeria monocytógenes	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>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código de Producto: 111782	Fecha actualización: 11/11/2014
EP-SC/042	<b>La Cabaña Cabra 2,2 kg</b>	Versión 10

Criterios	Límites		Nota	Frecuencia
	m	M		
E.Coli	100 ufc/g	1000 ufc/g		Todos los lotes
Estafilococos coagulasa positiva	100 ufc/g	1000 ufc/g	Si se detectan valores >10 <sup>5</sup> ufc/g, el lote de queso deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas.	Todos los lotes

#### **Información Nutricional:**

Análisis medio	100g
Valor Energético	1615 kJ/ 390 kcal
Grasas	34 g
De las cuales saturadas	24g
Hidratos de Carbono	1,0g
De los cuales azúcares	<0,1g
Proteínas	20g
Sal	1,2g

#### **Material de embalaje:**


Denominación	Composición
Etiqueta Caja de cartón	Papel adhesivo Bicolor/fluting/bicolor

#### **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

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código de Producto: 111782	Fecha actualización: 11/11/2014
EP-SC/042	<b>La Cabaña Cabra 2,2 kg</b>	Versión 10

- Codificación

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

Lugar codificación: En 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
<b>Leche</b> y productos derivados, (incluido lactosa)	<b>Si</b>	Leche de cabra	*	
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 oveja.

- Uso previsto

Producto para su consumo directo.

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código de Producto: 111782	Fecha actualización: 11/11/2014
EP-SC/042	<b>La Cabaña Cabra 2,2 kg</b>	Versión 10

- Otras informaciones para el consumidor

<b>El producto final</b>	<b>Si / No</b>	<b>Comentarios</b>
¿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 (mm)	70
Diámetro (mm)	190