
	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 116550	Actualización: 29/01/2015
EP-SC/0895	Chaumes 2 Kg	Versión 5º

Comercializado:

Nombre: MANTEQUERÍAS ARIAS, S.A.
Domicilio Social: Pedro Teixeira, 8 – 9º - 28020 Madrid

Registro General de Alimentos: FR-2437002 CE

Certificaciones de Calidad: ISO 22000-IFS - BRC

Descripción del producto:



Clasificación: Queso madurado, de pasta blanda.
Aspecto: Corteza anaranjada comestible, pasta de color marfil.
Textura: Blanda, untuosa.
Sabor: Fuerte, gran riqueza aromática.
Empaquetado: Envuelto en muselina y film de PP/ PE.
Cantidad Neta: 2kg. (Peso neto en venta)

Lista de ingredientes y auxiliares tecnológicos:

- Leche pasteurizada de vaca.
- Sal
- Fermentos.
- Colorante de la corteza (E160).

Análisis físico-químico del producto:

Parámetro	Valor estándar (%)
E.S.T.	50±2
HUMEDAD	50±2
MG/EST min.	50

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 116550	Actualización: 29/01/2015
EP-SC/0895	Chaumes 2 Kg	Versión 5°

Análisis microbiológicos:

Los criterios microbiológicos se han definido a partir de elementos sacados del Rto. N° 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 monocytógenes	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		
E.Coli	100 ufc/g	1000 ufc/g		Todos los lotes
Estafilococos coagulasa positiva	100 ufc/g	1000 ufc/g	Si se detectan valores $>10^5$ ufc/g, el lote de queso deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas.	Todos los lotes

Información Nutricional:

Parámetro nutricional	Valores medios en 100 g
Valor energético	1282 kJ / 309 kcal
Grasas	25 g
De las cuales saturadas	17 g
Hidratos de Carbono	<0,5 g
De los cuales azúcares	<0,5g
Proteínas	21 g
Sal	2,20g

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 116550	Actualización: 29/01/2015
EP-SC/0895	Chaumes 2 Kg	Versión 5º

Material de embalaje:

Denominación	Composición
Etiqueta	Muselina
Film	PP/PE
Caja	Cartón

Otra Información:

- Periodo de conservación:

Vida	Días (*)
Vida comercial	38 días

Si el producto se mantiene en condiciones adecuadas de temperatura entre + 2º y + 8º C.

- Codificación

Identificación Lote: Día de fabricación con 3 cifras.

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			X
Huevos y derivados.	No			X
Frutos secos y derivados	No			X
Leche y productos derivados, (incluido lactosa)	Sí	Leche vaca		--
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

- Uso previsto.

Producto para su consumo directo.

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 116550	Actualización: 29/01/2015
EP-SC/0895	Chaumes 2 Kg	Versión 5º

- Informaciones para el consumidor.

El producto final	Sí / No	Comentarios
¿Está producido por OGM's o tiene componentes provenientes de OGM's?	No	
¿Puede ser consumido por ovolactovegetarianos?	Si	

- Dimensiones del envase.

Alto (cm)	4
Diámetro (cm)	24.8