

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 601194	Fecha: 24/11/2014
EP-SC/486	Burgo de Arias 2 x 60 g	Versión :3

Empresa:

Nombre: Mantequerías Arias, S.A.
Domicilio Social: C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 MADRID
Tlf: 914 174 740
Dirección Fábrica: Pl. Ind. Villalonquejar c/López Bravo, nº62. 09001. Burgos
Registro General de Alimentos: ES-15.00249 /BU-CE
Certificación Calidad en ISO 9001: ES07/3352
En ISO 22000 nºES 11/10009

Descripción del producto:

Clasificación: Queso Blanco Pasterizado
Aspecto: Forma tronco – cónica. Aspecto de la pasta lisa, ausencia de burbujas, color blanco uniforme
Textura: Suave, homogénea en el paladar.
Sabor: Fresco, limpio, neutro, ausencia de sabores atípicos.
Empaquetado: Envasado en dos tarrinas termoformadas, pack indivisible, cerrada con opérculo termosellado.
Cantidad Neta: 120 g e (2 x 60g)

Lista de ingredientes:

- **Leche** pasterizada de vaca
- Cuajo
- Sal

Análisis químico del producto:

Parámetro	Valor estándar (%)	Momento del análisis
E.S.T.	29,5±1,8	Producto terminado
HUMEDAD	70,5±1,8	Producto terminado

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 601194	Fecha: 24/11/2014
EP-SC/486	Burgo de Arias 2 x 60 g	Versión :3

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.

	Acceptable	No aceptable
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.

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 601194	Fecha: 24/11/2014
EP-SC/486	Burgo de Arias 2 x 60 g	Versión :3

	Nivel standard	Nivel inaceptable	Frecuencia	Observaciones
Staphylococcus coagulasa positivos	≤10/ g	≥100/g	Todos los lotes	Si se detectan valores >10 ⁵ ufc/g, el lote de queso deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas.
E. coli	≤100/ g	≥ 1000/g.	Todos los lotes	

Información Nutricional:

Análisis medio	100g
Valor Energético	756 kJ/ 182 kcal
Grasas	14 g
De las cuales saturadas	9,6g
Hidratos de Carbono	3,5g
De los cuales azúcares	3,5g
Proteínas	10,5g
Sal	0,87g
Calcio	350 mg (44% *)
Fósforo	240mg (34% *)

*(Ingesta Diaria de Referencia)

Material de embalaje

Denominación	Composición
Film fondo Termoformada	PS
Film tapa	PET + PE

Otra Información:

- Periodo de conservación:

Vida	Días (*)
vida comercial	51 días

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

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 601194	Fecha: 24/11/2014
EP-SC/486	Burgo de Arias 2 x 60 g	Versión :3

- Codificación

Identificación Lote: xxyyyzz (xx= últimos dígitos del año; yyy= día natural del año; zz= dígitos de control). Lugar codificación: lateral de la tarrina.
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)	Si			
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.
No congelar.

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 601194	Fecha: 24/11/2014
EP-SC/486	Burgo de Arias 2 x 60 g	Versión :3

- 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 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 envase

Largo	cm	12,6
Ancho	cm	6,3
Alto	cm	4,6