



FICHA TÉCNICA

Denominación del producto:		Queso mezcla tronchón	
Código producto:	0156	Peso:	En venta
Denominación de venta del producto:		Queso madurado de vaca, cabra y oveja	

1. PRODUCTO:

1. **PROCEDENCIA Y FABRICANTE:** Elaborado por Formatgeria Granja Rinya. Dispone de un sistema implantado de Aseguramiento de la Calidad basado en el HACCP, con el que garantiza sus productos elaborados.

2. **INGREDIENTES:** Leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja, cloruro cálcico, fermentos lácteos, cuajo, sal y conservador (E-252).

3. **CADUCIDAD:** 1 año desde la fecha de fabricación siempre que se respeten las temperaturas indicadas en refrigeración.

4. NORMATIVA APLICABLE

- Real Decreto 1113/2006 de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- Real Decreto 640/2006 de 26 de Mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a higiene de productos alimentarios
- Reglamento (CE) nº 853/2004 normas específicas higiene productos origen animal.
- Real Decreto 1334/99, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones

2. CARACTERÍSTICAS

1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100g de producto	
Valor energético (kcal/kJ)	350/1464,3
Proteínas (g)	22.6
Hidratos de carbono (g)	1.6
Grasas (g)	28.1

2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25 gr (n=5 y c=0)
-------------------------------	-------------------------------

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS.

Se trata de un queso con corteza definida. El interior presenta un corte cerrado, con ojos mecánicos. El sabor es suave, con un punto salado.

4. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

INGREDIENTE	Presencia	
	SI	NO
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		NO
Crustáceos y productos a base de pescado.		NO
Huevos y productos a base de huevo.		NO
Pescado y productos a base de pescado.		NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO
Soja y productos a base de soja.		NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SI	
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)		NO
Apio y productos derivados		NO
Mostaza y productos derivados		NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		NO
Altramuces y productos a base de altramuces		NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO

5. CONTENIDO OGM

Los productos de Formatgeria Granja Rinya se elaboran sin la participación de ingredientes modificados genéticamente. Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OMG y no necesitan ningún etiquetado específico.



FICHA LOGÍSTICA

Código producto:	0156	Peso:	En venta
Denominación de venta del producto:	Queso madurado de vaca, cabra y oveja		

PRODUCTO: 0156 QUESO TRONCHON MEZCLA

EAN: 8437001300808

ENVASE / EMBALAJE PRODUCTO:

Peso Neto aprox. und.	Tipo envase unidad	Peso Bruto aprox.unid.	Embalaje unid./caja	Peso bruto aprox. caja kg
2,000	unidad	2,000	3	6,558

CARACTERISTICAS DEL ENVASE / EMBALAJE

envase	Dimensión cm			Peso + -	MATERIAL
	Ø	alto			
unidad	15,5	12			
Embalaje	Dimensión cm			Peso + -	MATERIAL
	largo	ancho	alto		
caja cartón	50,500	17,500	13,000	0,558	cartón

PALETIZADO (palet europeo 80 x 120 cm)

cajas x capa	capas palet	total cajas palet	Alto palet aprox.cm	Peso bruto aprox. kg
8	8	64	106	447