

## FICHA TÉCNICA

<b>PRODUCTO</b>	<b>Q.FRESCO (ULTRAFILTRADO) AMETA</b>	
<b>REF.</b>	<b>0026</b>	
<b>PROVEEDOR</b>	<b>LAGO Y PUIG GALLARDO, S.A.</b>	
REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011.		
<b>TIPO DE QUESO</b>		
TARRINA Termosellada	60 días	
<b>CONDICIONES DE CONSERVACION</b>		
<b>TIPO DE QUESO</b>		
TARRINA Termosellada	Conservar entre 0 y 5 °C Una vez abierto el envase se recomienda consumir en 48 horas	
<b>NORMATIVA LEGAL VIGENTE</b>		
Real Decreto 1113/2006 de 29 de Septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.		
Real Decreto 1679/1994 de 22 de Junio, sobre las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de Leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.		
Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.		
<b>SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - APPCC:</b>		
<b>NOMBRE DEL PROYECTO:</b>		
MANUAL DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL APPCC LACTEOS RUIZ ANGULO, S.L.		

## CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: límites según  
Reglamentación vigente.**

	Plan de muestreo	Límites
--	------------------	---------

## PRODUCTO Y FORMATOS

**Producto:** QUESO FRESCO ULTRAFILTRADO

**Marca:** AMETA

**Proveedor:** Número RSI: 15.014.72/BU

**Marca de identificación:** ES – 15.014.72/BU-CE

## LISTA DE INGREDIENTES O DE COMPONENTES

Leche pasteurizada de vaca

**Coagulante:** Cuajo

Sal

## FORMATOS-MARCADO DE LOTES- CADUCIDAD- CODIGOS

FORMATO	LOTE	CADUCIDAD	CODIGO DE BARRAS
TARRINA 1.000 g (Termosellada)	Año/semana/día 8437010133640		Día/mes/año

## ENVASES Y EMBALAJES

ENVASE VACIO: Complejo de poliéster / polietileno blanco opaco

EMBALAJE: CARTON ALIMENTARIO (5 unidades por caja)

	n	C	m	M
<i>Stafilococos coagulasa positivo</i>	5	0	10	100
<i>Salmonella</i> (ufc/25 g)	5	0	Ausencia 25 g.	
<i>Listeria monocitogenes</i> (ufc/25 g)	5	0	100	
<i>E. coli</i>	5	2	100	1000
<b>CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: límites según Reglamentación vigente.</b>				
Cuajo (mg/Kg)	Especificaciones según fabricante			
<b>CARACTERISTICAS NUTRICIONALES</b>				
VALORES NUTRICIONALES (Valor por cada 100 g. de queso fresco)				
Valor calórico	157 Kcal.			
Valor calórico	656 Kj.			
Grasa	13 g.			
de las cuales saturadas	8 g.			
Proteínas	9 g.			
Hidratos de carbono	3,5 g.			
de los cuales azucares	3,5 g.			
Sal	0,5 g.			
Fibra	0,5 g.			

<b>Firma</b>	<b>Intención de Uso y de Consumo</b> Listo para su consumo por todos los consumidores. Los grupos de consumidores para los que puede preverse que los alimentos producidos son potencialmente peligrosos son aquellos alérgicos a la leche o intolerantes a la lactosa.
--------------	---

## CERTIFICADO ALÉRGENOS

ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGÍA	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	Sí	No	Sí	No
<p><b>Cereales que contienen gluten</b> a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jarabe de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa;</li> <li>- maltodextrinas a base de trigo;</li> <li>- jarabes de glucosa a base de cebada;</li> <li>- cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluidos el alcohol etílico de origen agrícola</li> </ul>		X		X
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</b>		X		X
<b>Huevos y productos a base de huevo.</b>		X		X
<p><b>Pescado y productos a base de pescado,</b> salvo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;</li> <li>- gelatina de pescado o ictiocola clarificante en la cerveza y vino.</li> </ul>		X		X
<b>Cacahuets y productos a base cacahuets.</b>		X		X
<p><b>Soja y productos a base de soja,</b> salvo;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados;</li> <li>- tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja.;</li> <li>- fitosteroles y ésteres de fitosteroles derivados de aceites vegetales de soja;</li> <li>- ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.</li> </ul>		X		X

ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGÍA	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	Sí	No	Sí	No
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:</b> - lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido alcohol etílico de origen agrícola.	X Leche		X	
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X		X
<b>Apio y productos derivados.</b>		X		X
<b>Mostaza y productos derivados.</b>		X		X
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</b>		X		X
<b>Dióxido de azufre y sulfitos</b> en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.		X		X
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>		X		X
<b>Moluscos y productos a base de moluscos.</b>		X		X

