

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------|
|  | ESPECIFICACION DE PRODUCTO | <u>CONFIDENCIAL</u> |
|  | Código: 111810 | 29/12/2015 |
| EP-SC/054 | Boffard Reserva Caja 2,9 kg | Versión 8 |

Empresa:

Nombre: Mantequerías Arias, S.A.
Domicilio Social: C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 Madrid
Tlf: 914 174 740
Dirección Fábrica: Camino de Cabezón a Aguilarejo s/n. Corcos del Valle. Valladolid 47281 (España)

Registro General de Alimentos: ES-15.00499/VA/CE
Certificación Calidad: ISO 9001 ES 07/3352
ISO 22000 n°ES 11/10009

Descripción del producto:

Clasificación: Queso de Oveja Viejo
Maduración: Queso madurado, elaborado con leche cruda de oveja. El tiempo de maduración mínimo 8 meses.
Aspecto: Forma cilíndrica. La corteza no comestible, frotada con aceite vegetal.
Textura: Firme y compacta, de corte limpio.
Sabor: A oveja, típico de leche cruda, ausencia de sabores extraños.
Envasado: Etiqueta con los textos legales. Caja de cartón de 2 unidades
Cantidad Neta: 2,9 kg aprox. Contenido neto en venta

Lista de ingredientes:

- Leche cruda de oveja, cuajo, sal, fermentos lácticos, conservador: E-252
Corteza: frotada con aceite vegetal.

Análisis químico del producto:

| Parámetro | Valor Estándar (%) | Momento del análisis |
|-----------|--------------------|----------------------|
| EST (%) | 71± 3 | Producto terminado |
| Humedad | 29± 3 | Producto terminado |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------|
|  | ESPECIFICACION DE PRODUCTO | <u>CONFIDENCIAL</u> |
|  | Código: 111810 | 29/12/2015 |
| EP-SC/054 | Boffard Reserva Caja 2,9 kg | Versión 8 |

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.

| Criterios | Aceptable | No aceptable |
|------------------------|-----------------------|-------------------|
| Listeria monocytógenas | 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 | | |
| Estafilococos coagulasa positiva | 10 ⁴ ufc/g | 10 ⁵ 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 |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------|
|  | ESPECIFICACION DE PRODUCTO | <u>CONFIDENCIAL</u> |
|  | Código: 111810 | 29/12/2015 |
| EP-SC/054 | Boffard Reserva Caja 2,9 kg | Versión 8 |

Información Nutricional:

| Información Nutricional por 100g | |
|----------------------------------|-----------------|
| Valor Energético | 1976 kJ/477kcal |
| Grasas | 41g |
| de las cuales saturadas | 30g |
| Hidratos de carbono | 1g |
| de los cuales azúcares | 0,5g |
| Proteínas | 26g |
| Sal | 1,8g |

Otra Información:

- Periodo de conservación

| Vida | Días (*) |
|----------------|----------|
| Vida comercial | 360 |

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

El queso puede permanecer periodos cortos de tiempo en lugar fresco y seco.

- Codificación

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


Lugar codificación: Etiqueta.

Fecha de consumo Preferente: XX YY ZZ (XX= día del mes, YY= mes, ZZ= dos últimos dígitos del año)

- Información sobre alergens

Este producto no debería ser consumido por personas con algún tipo de intolerancia a los alérgenos señalados en el cuadro siguiente:

| Componente alergénico | 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 |
| Leche y productos derivados, (incluido | Si | Leche oveja | * | |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------|
|  | ESPECIFICACION DE PRODUCTO | <u>CONFIDENCIAL</u> |
|  | Código: 111810 | 29/12/2015 |
| EP-SC/054 | Boffard Reserva Caja 2,9 kg | Versión 8 |

| | | | | |
|----------------------------------|----|--|--|---|
| lactosa) | | | | |
| 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 vaca.

- Uso previsto

Producto para su consumo directo.

- 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 sobre los alimentos y piensos genéticamente modificados y del Reglamento CE nº 1830/2003 sobre la trazabilidad y el etiquetado de los organismos genéticamente modificados y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por lo tanto, no necesita ser etiquetado según lo especificado en estos dos reglamentos.

Material de embalaje:

| Denominación | Composición |
|------------------|-------------------------------|
| Etiqueta Caja | Plastificado-brillo Cartón |

- **Dimensiones de envase**

| | |
|---------------|----|
| Alto (cm) | 10 |
| Diámetro (cm) | 20 |