

52082

MINI GRAN CAPITÁN CURADO 450 g



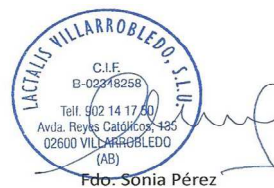
Fecha de revisión:

12/03/2019 Ed.6

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:

Departamento de Calidad de Lactalis Villarrobledo,
S.L.U.

Portada/cover sheet



Fdo. Sonia Pérez

Responsable de Calidad

52082

MINI GRAN CAPITÁN CURADO 450 g



Fecha de revisión:

12/03/2019 Ed.6

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U
Dirección Calidad Quesos Lactalis Iberia

Planta y registro sanitario UE	Lactalis Villarrobledo, S.L.U. Avda. Reyes Católicos nº135, 02600, Villarrobledo (Albacete). ES 15.00108/AB CE	Packaging plant + EU identification mark	Lactalis Villarrobledo, S.L.U. Avda. Reyes Católicos nº135, 02600, Villarrobledo (Albacete). ES 15.00108/AB CE
Certificación (planta de envasado)	BRC + ISO 22000 + IFS	Accreditation (packaging plant)	BRC + ISO 22000 + IFS
Planta de producción si es diferente a la de envasado		Production plant if different to the packaging plant	

PRODUCT

PRODUCT

Descripción general	Queso de oveja y vaca curado	General Description	SEMIHARD FULL FAT RIPENED SHEEP'S AND COW'S CHEESE.
Denominación legal	Queso de oveja y vaca curado	Legal denomination	Semihard full fat ripened sheep's and cow's cheese
Grupo código de producto	52082	Group product code	52082
Código local		Local code	
Marca oficial de calidad	Gran Capitán Curado	Official quality marks	Gran Capitán Curado
Alegaciones	NA	Allegations	NA
Cantidad Neta	450 g	Net contents	450 g
Vida del producto (en días)	180	Total Shelf life (in days)	180
Vida del producto a la entrega (en días)		Remaining shelf life out of factory (in days)	
Instrucciones de uso y conservación	Conservar entre 1-8º C	Instructions for conservation and use	Conservation between 1ºC and 8ºC
Instrucciones de preparación	Abrir 10 minutos antes de consumir. Corteza no comestible.	Preparation instructions	Open 10 minutes before eating. Do not eat the rind.
Ingredientes presentes en el embalaje	Leche pasteurizada de oveja (45 % min.) y vaca (40 % min.), sal, fermentos lácticos, estabilizante (cloruro cálcico), cuajo y enzimas. Conservador en corteza : E-235. Corteza no comestible. Origen de la leche: España	Ingredients list on pack	Pasteurized sheep's (45 % min.) and cow's (40 % min.) milk , salt, cheese cultures, stabilizer (calcium chloride), rennet and enzymes. Preservative in rind E-235. Rind not edible. Origin of the milk: Spain
Información dieta		Diet information	
Variaciones		Variant	

Classifications

Classifications

Jerarquía de Producto		Product Hierarchy	
Jerarquía de marca		Brand hierarchy	
Código aduana		Intrastat combined nomenclature (ICN) commodity code	

Process information

Process information

Proceso simplificado	Recepción-Trat. Térmico- Estandarización-Pasteurización-Llenado Cuajado-Desuerado-Moldeado-Pressado Desmoldeado-Salmuera-Madurado-Pintura final- Envasado- Expedición	Simplified process	Milk reception-heat treatment-milk standardization-pasteurization-vat filling-renneting- whey remove-molding-pressing-unmolding-brine-ripening-rind plastic covering-packaging-shipment.
Tratamiento térmico	Pasteurización	Heat treatment	Pasteurization
Otro tratamiento	No	Other treatment	No
Envasado en atmosfera protectora	No	Packed under a modified atmosphere	No

52082

MINI GRAN CAPITÁN CURADO 450 g



Fecha de revisión:

12/03/2019 Ed.6

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U
Dirección Calidad Quesos Lactalis IberiaDescripción general
General description

Unidad de consumo		Consumer unit	
Código EAN	8411049000883	EAN Code	8411049000883
Descripción UC	Queso curado	CU description	Ripened cheese
Peso Neto (g)	450 g	Net Weight (g)	450 g
Peso Bruto (g)	477 g	Gross Weight (g)	477 g
Peso variable (si/no)	NO	Random Weight (yes/no)	NO
Marca "e" en UC	SI	"e" mark on CU	YES
Fecha de caducidad/Consumo preferente	Consumo preferente	Best before / Use by date	Best before
Formato fecha (en el pack)	DD/MM/AA	Date Format (on pack)	DD/MM/YY
Medidas externas* (mm)	100x60	External dimensions* (mm)	100x60
Piezas por unidad de consumo	1	Pieces per consumer unit	1
Identificación lote: localización	Parte frontal del producto	Batch identification : localisation	Front of film
Identificación lote: expresión	XXX (111 + día calendario juliano)	Batch identification : expression	XXX (111 + julian 's calendar day)
Descripción del embalaje : (tipo y peso si disponible)	Envasado al vacío	Packaging description : (type and weight if available)	Vacuum packaged
BANDEJA EXPOSITORA		SHELF READY PACKAGING	
Bandeja expositora (Si/No)	NO	Shelf ready packaging (Yes/No)	NO
Numero de bandejas expositoras en su interior (puede ser cero)		Number of inner shelf-ready packs (may be zero)	
Numero de UC en cada bandeja expositora		Number of consumer units in each shelf-ready pack	
Dimensiones de la bandeja expositora (cm)		Dimensions of opened shelf ready pack (cm)	
CAJA o PACK		CASE or PACK	
Código DUN	08411049023639	GTIN	08411049023639
Unidad de consumo	1 CAJA	Consumer unit	1 BOX
Descripción del producto	Queso curado	Product description	Ripened cheese
Número de UC por caja/pack	12	Number CU per case/pack	12
Medidas caja* (cm) ext	37,5 x 25,0 x 13,8	Case dimensions* (cm) ext	37,5 x 25,0 x 13,8
Peso Neto (kg)	5,4	Net Weight (kg)	5,4
Peso Bruto (kg)	5,72	Gross Weight (kg)	5,72
Peso variable (si/no)	NO	Random Weight (yes/no)	NO
Temperatura de transporte y almacenaje	entre 1°C y 8°C	Storage and transport Temperature	between 1°C and 8°C
Identificación lote: localización	Lateral de la caja	Batch identification : localisation	Side of the box
Descripción del embalaje : (tipo y peso si disponible)	Caja de cartón	Packaging description : (type and weight if available)	Carboard box
PALLET		PALLET	
Numero de filas por paleta	10	Number of layers per pallet	10
Numero de cajas/packs por fila	9	Number of cartons/packs per layer	9
Numero de cajas por paleta	90	Number of cartons per pallet	90
Dimensiones* (cm) incluida paleta	120x80x151	Dimensions* (cm) pallet included	120x80x151
Peso Bruto (kg) paleta incluida	540,8	Gross Weight (kg) pallet included	540,8
Tipo de paleta de apoyo	Europallet	Type of pallet support	Europallet
Dimensiones de la paleta de apoyo (cm)	120x80	Dimensions of pallet support (cm)	120x80
Apilamiento posible (Si/No)	NO	Stacking possible y/n	NO
Si apilamiento número máximo de niveles		Max number of stack levels	
Número de días de enfriamiento paleta completa		Nb days cooling for complete pallets	
(*) Length x Width x Height - Diameter x Height		(*) Length x Width x Height - Diameter x Height	

52082

MINI GRAN CAPITÁN CURADO 450 g



Fecha de revisión:

12/03/2019 Ed.6

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U
Dirección Calidad Quesos Lactalis IberiaDescripción general
General description

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Forma	Cilindrica		Shape	Cylindrical	
Apariencia externa	Corteza de color crema		Outer Appearance	Cream colour rind	
Apariencia interna	Queso de color crema marfil con ojos		Inner appearance	Ivory-cream colour cheese with eyes	
Sabor	Sabor intenso leche de vaca y oveja		Taste	Intense cow 's and sheep 's milk flavor	
Olor	Afrutado		Smell	Fruity	
Textura	Firme al paladar		Texture	Firm texture	
PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	Average value	Tolerance ±	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	Valeur Moyenne	Tolerance ±
Humedad	38 máx		Humidity	38 máx	
Extracto seco	62 mín		Dry Matter	62 mín	
Grasa	35 mín		Fat	35 mín	
Grasa en extracto seco	50 mín		Fat in Dry Matter	50 mín	
Humedad en queso desgrasado (HQD)	60 máx		Moisture content in non-fat cheese (M/NFC)	60 máx	
NaCl (sal)	1,6-2,0		NaCl (salt)	1,6-2,0	
pH	5,0-5,5		pH	5,0-5,5	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Target	Reject	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Objectif	Rejet
Colonias Totales			SPC Standard Plate Count		
Coliformes			Coliforms		
Levaduras			Yeasts		
Mohos			Mould		
Enterotoxinas de Staphylococcus	Ausencia/25 g si >10 ⁵ ufc/g Staphylococcus	Presencia/25 g	Enterotoxin of Staphylococcus	absence/25 g if >10 ⁵ cfu/g Staphylococcus	presence/25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g n=5 c=0	Presencia/25 g	Listeria monocytogenes	absence/25 g n=5 c=0	presence/25 g
Listeria spp			Listeria spp		
Enterobacterias			Enterobacteriaceae		
Escherichia coli	<100 ufc/g	>100 ufc/g	Escherichia coli	<100 cfu/g	>100 cfu/g
Staphylococcus aureus / coag+	<100 ufc/g >1000 ufc/g n=5 c=2	<100 ufc/g >1000 ufc/g n=5 c=3	Staphylococcus aureus / coag+	<100 cfu/g >1000 cfu/g n=5 c=2	<100 cfu/g >1000 cfu/g n=5 c=3
Salmonella spp	Ausencia/25 g n=5 c=0	Presencia/25 g	Salmonella spp	absence/25 g n=5 c=0	presence/25 g
Clostridium perfringens			Clostridium perfringens		
Pseudomonas spp			Pseudomonas spp		
Pathogeno			Pathogène		
L. bulgaricus & S. thermophilus			L. bulgaricus & S. thermophilus		
Bifidobacterium			Bifidobacterium		

52082

MINI GRAN CAPITÁN CURADO 450 g



Fecha de revisión:

12/03/2019 Ed.6

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:

Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U
Dirección Calidad Quesos Lactalis Iberia

Descripción general
General description

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	NUTRITIONAL INFORMATION	Average values per 100g Valeurs moyennes pour 100g	Tolerance ±	Robustness indicator	Allegations
Valor energético (kJ)	Energy (kJ)	1799		LAB. EXTERNO	
Valor energético (kcal)	Energy (kcal)	434		LAB. EXTERNO	
Grasa (g)	Fat (g)	36		NIR	
de las cuales: saturadas (g)	of which: saturates (g)	25		LAB. EXTERNO	
Hidratos de Carbono (g)	Carbohydrates (g)	1,5		LAB. EXTERNO	
de los cuales: azúcares (g)	of which: sugars (g)	1,5		LAB. EXTERNO	
Proteínas (g)	Protein (g)	23		NIR	
Sal (g)	Salt (g)	1,7		NIR	

52082

MINI GRAN CAPITÁN CURADO 450 g



Fecha de revisión:

12/03/2019 Ed.6

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:
FICHA TÉCNICA REALIZADA POR:

Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U
Dirección Calidad Quesos Lactalis Iberia

Direction Qualité
Lactalis Fromages

Données Allergens & Contaminants
Allergens & Contaminants information

MAIN ALLERGENS				ALLERGENES PRINCIPAUX			
	Intentional presence	Possible presence	Ingredients concerned		Présence intentionnelle	Présence possible	Ingrédients concernés
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	No	No		Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	No	No	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No		Crustacés et produits à base de crustacés	No	No	
Huevos y productos a base de huevo	No	No		Oeufs et produits à base d'œufs	No	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	No		Poissons et produits à base de poissons	No	No	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	No		Arachides et produits à base d'arachides	No	No	
Soja y productos a base de soja	No	No		Soja et produits à base de soja	No	No	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	Si	Si	Leche de vaca y oveja	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Yes	Yes	Cow's and sheep's milk
Frutos de cáscara , es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, alfonsigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados.	No	No		Fruits à coque , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	No	No	
Apio y productos derivados	No	No		Céleri et produits à base de céleri	No	No	
Mostaza y productos derivados	No	No		Moutarde et produits à base de moutarde	No	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No		Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	No	No	
Dióxido de Azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	No	No		Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	No	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No		Lupin et produits à base de lupin	No	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No		Molluscs & derivatives	No	No	
Contaminants	In compliance with EU Directives and Regulations Yes/no		Contaminants	En accord avec les directives et réglementations européennes Oui/Non			
Residuos de plaguicidas	Si (Análisis realizados en leche cruda)		Pesticide Residues	Yes (Analyses made in raw milk)			
Metales pesados	Si (Análisis realizados en leche cruda)		Heavy metals	Yes (Analyses made in raw milk)			
Dioxinas	Si (Análisis realizados en leche cruda)		Dioxin	Yes (Analyses made in raw milk)			
Aflatoxina	Si (Análisis realizados en leche cruda)		Aflatoxin	Yes (Analyses made in raw milk)			
Consumidores Vulnerables			Vulnerable consumers				
Grupo de consumidores vulnerables	Producto no apto para personas intolerantes a la lactosa y/o alérgicas a la leche		Group of vulnerable consumers	Product not suitable for lactose intolerant and/or allergic milk.			
OGMs			GMOs				
Organismos genéticamente modificados (OGMs)	No contiene OGMs		Genetically modified organisms (GMOs)	It does not contain GMOs			