

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 110180	27/02/2020
EP-SC/568	Burgo de Arias 0% Grasa Mini 3 x 72 g	Versión 4

EMPRESA	
Nombre:	Mantequerías Arias, S.A.
Domicilio Social:	Plaza Carlos Trías Bertrán , 4 – 28020 Madrid -España Tlf: 914 174 740
Dirección Fábrica:	Vegalencia, Soto de Ribera. Asturias (España)
Registro General de Alimentos:	ES-15.00905 /O-CE
Certificación Calidad:	ISO 22000 nº ES 11/10009 - IFS nº ES 13/14706
Código aduanero:	04061050

PRODUCTO	
Clasificación:	Queso blanco pasteurizado.
Ingredientes:	Leche pasteurizada desnatada de vaca, cuajo, sal.
Origen de la leche	➤ Origen de la leche: España
Empaquetado:	Envasado en tarrina preformada de polipropileno de color blanco, cerrada con opérculo de aluminio termosellado. Tres tarrinas unidas en forma de trébol con opérculo de aluminio y cartoncillo exterior.
Cantidad Neta:	216g e (3 x 72g)

CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS	CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS: (valores a título informativo en la fase de producto terminado)
<u>Aspecto</u> : Forma cono truncado. Aspecto de la pasta lisa, color blanco uniforme	EST (%): 17 ± 1
<u>Textura</u> : Suave, ligeramente pastosa, homogénea en el paladar.	Humedad (%): 83 ± 1
<u>Sabor</u> : Fresco a leche, ligeramente salado, ausencia de sabores atípicos	MG/EST: 1%+/-0,5

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.

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 110180	27/02/2020
EP-SC/568	Burgo de Arias 0% Grasa Mini 3 x 72 g	Versión 4

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS REGLAMENTARIOS:

Definidos a partir del Reglamento UE 2073/2005 modificado por el Reglamento UE 1441/2007

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 acceptable
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.

	Nivel standard	Nivel inacceptable	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		
VALORES MEDIOS	Por 100g	Por ración 72g
Valor energético	248 kJ/58 kcal	179 kJ/42 kcal
Grasas	0g	0g
De las cuales saturadas	0g	0g
Hidratos de Carbono	3,6g	2,6g
De los cuales azúcares	3,6g	2,6g
Proteínas	11g	7,9g
Sal	0,89g	0,64g
Calcio	340 mg (43%) *	245 mg (31%) *
Fósforo	240 mg (34%) *	173 mg (25%) *
Vitamina B12	1,24 µg (50%)*	0,89 µg (36%)*
Iodo	22 µg (15%)*	16 µg (11%)*

*IDR: Ingesta de Referencia

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 110180	27/02/2020
EP-SC/568	Burgo de Arias 0% Grasa Mini 3 x 72 g	Versión 4

OTRA INFORMACIÓN:

Temperatura de almacenamiento:	+ 2º y + 8º C	
Vida comercial:	51 días	
Codificación:	Lote: xxyyzz (xx= últimos dígitos del año; yy= día natural del año; zz= dígitos de control). zz= código control	Fecha de consumo Preferente: XX YY ZZ (XX= día del mes, YY= mes, dos últimos dígitos del año)
Lugar codificación:	en lateral de la tarrina	
USO PREVISTO:	Producto para su consumo directo. No congelar.	

INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS:

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 lactosa)	Sí		*	
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 cabra.

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 110180	27/02/2020
EP-SC/568	Burgo de Arias 0% Grasa Mini 3 x 72 g	Versión 4

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 n° 1829/2003 y del Reglamento CE n° 1830/2003 sobre alimentos genéticamente modificados y por lo tanto, no necesita ser etiquetado según lo especificado en estos dos reglamentos.

MATERIAL DEL EMBALAJE:	
Denominación	Composición
Tarrina Cartoncillo Opérculo Caja	Polipropileno Folding Aluminio Cartón
DIMENSIONES DEL ENVASE:	
Alto (cm)	4,4
Ancho (cm)	14,3
Largo (cm)	13,4