
	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 110180	02/03/2018
EP-SC/568	Burgo de Arias 0% Grasa Mini 3 x 72 g	Versión 2

Empresa:

Nombre: Mantequerías Arias, S.A.
Domicilio Social: C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 Madrid .España
Tlf: 914 174 740
Dirección Fábrica: Vegalencia , Soto de Ribera (Asturias)
Registro General de Alimentos: ES-15.00905 /O-CE
Certificación Calidad: ISO 22000 nº ES 11/10009
IFS nºES12/12570

Descripción del producto:

Clasificación: Queso blanco pasterizado
Aspecto: Forma cono truncado. Aspecto de la pasta lisa, ausencia de burbujas, color blanco uniforme.
Textura: Suave, ligeramente pastosa, homogénea en el paladar.
Sabor: Fresco a leche, ausencia de sabores atípicos.
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)

Lista de ingredientes:

- Leche pasterizada desnatada de vaca.
- Cuajo.
- Sal.

Análisis químico del producto:

Parámetro nutricional	Valor estándar (%)	Momento del análisis
E.S.T.	18 ± 1,8	Producto terminado
HUMEDAD	82 ± 1,8	Producto terminado
M.G./E.S.T.	1+/-0,5	Producto terminado

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 110180	02/03/2018
EP-SC/568	Burgo de Arias 0% Grasa Mini 3 x 72 g	Versión 2

Seguridad del producto:

- APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)
- Ingredientes: Especificación de ingredientes y Ficha de Seguridad concertada con los proveedores.
- 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. N° 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.

	Aceptable	No aceptable
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 inaceptable	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	

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 110180	02/03/2018
EP-SC/568	Burgo de Arias 0% Grasa Mini 3 x 72 g	Versión 2

Información Nutricional:

Información Nutricional	Análisis medio por 100 g
Valor energético	265 kJ/ 62 kcal
Grasas	<0,5 g
De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	3,6g
De los cuales Azúcar	3,5g
Proteínas	12g
Sal	0,87g
Calcio	350mg (44%)*
Fósforo	240mg (34%)*

*IDR: Ingesta de Referencia

Material de embalaje:

Denominación	Composición
Cartoncillo	Folding
Tarrina	Polipropileno
Opérculo	Aluminio

Otra Información:

- Periodo de conservación:

Vida	Días (*)
Vida Comercial	51 días



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

- Codificación:

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

Lugar codificación: lateral de la tarrina.

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

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 110180	02/03/2018
EP-SC/568	Burgo de Arias 0% Grasa Mini 3 x 72 g	Versión 2

- Información sobre alérgenos:

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

Componente alérgico	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)	Si		*	
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.

- Uso previsto

Producto para su consumo directo.

No congelar.

- 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 vegetarianos?	Si	
¿Puede ser consumido por celíacos?	Si	

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 110180	02/03/2018
EP-SC/568	Burgo de Arias 0% Grasa Mini 3 x 72 g	Versión 2

*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.

- **Dimensiones de envase**

Largo	cm	13,4
Ancho	cm	14,3
Alto	cm	4,4