
	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 112105	Revisión: 30/04/2018
EP-SC/019	Burgo de Arias Sin Sal Hostelería 72 g	Versión 13

Empresa:

Nombre: Mantequerías Arias, S.A.
Domicilio Social: C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 MADRID
Tif: 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 ES12/12570

Descripción del producto:

Clasificación: Queso blanco pasteurizado sin sal añadida.
Aspecto: Forma cono truncado. Aspecto de la pasta lisa, ausencia de burbujas, color blanco uniforme.
Textura: Suave, homogénea en el paladar.
Sabor: Fresco a leche, soso ausencia de sabores atípicos.
Empaquetado: Envasado en una tarrina de polipropileno, cerrada con opérculo de aluminio termosellado.
Cantidad Neta: 72 g

Lista de ingredientes:

- **Leche** semidesnatada pasteurizada de vaca.
- Cuajo

Análisis químico del producto:

Parámetro	Valor estándar (%)	Momento del análisis
E.S.T.	22,5±1,8	Producto terminado
Humedad	76,5±1,8	Producto terminado

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 112105	Revisión: 30/04/2018
EP-SC/019	Burgo de Arias Sin Sal Hostelería 72 g	Versión 13

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. 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 monocytógenas	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: 112105	Revisión: 30/04/2018
EP-SC/019	Burgo de Arias Sin Sal Hostelería 72 g	Versión 13

Información Nutricional:

Estándar Nutricional	Valores medios por 100g
Valor Energético	448kJ /107 kcal
Grasas	5,0 g
De las cuales saturadas	3,5g
Hidratos de Carbono	4,5g
De los cuales azúcares	3,6g
Proteínas	11g
Sal **	0,12g
Calcio	350 mg (44% *)
Fósforo	240mg (34% *)

* Ingesta Diaria de Referencia

**El contenido de sal se debe exclusivamente al sodio naturalmente presente en la leche

Material de embalaje

Denominación	Composición
Tarrina	Polipropileno
Opérculo	Aluminio
Caja	Cartón

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: xxyyzz (xx= últimos dígitos del año; yy= 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: 112105	Revisión: 30/04/2018
EP-SC/019	Burgo de Arias Sin Sal Hostelería 72 g	Versión 13

- 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, (incluida 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.

- 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	

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 112105	Revisión: 30/04/2018
EP-SC/019	Burgo de Arias Sin Sal Hostelería 72 g	Versión 13

(*)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 unidad:

Largo	cm	7,8
Ancho	cm	6,6
Alto	cm	4,3