
	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 200006	04/02/2019
EP-SC/122	<b>Angulo Burgos Blando Peso Variable 2 kg</b>	Versión: 8º

**Empresa:**

**Nombre:** Mantequerías Arias SA.  
**Domicilio Social:** C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 Madrid. España.  
Tlf: 914 174 740  
**Dirección Fábrica:** Pl. Ind. Villalonguejar c/López Bravo, nº62.  
09001. Burgos  
**Registro General de Alimentos:** ES-15.00249/BU- CE  
**Certificación Calidad:** En ISO 22000 nºES 11/10009

**Descripción del producto:**



**Clasificación:** Queso fresco de vaca.  
**Aspecto:** Sin corteza.  
**Textura:** Al corte, pasta de color blanca, con presencia de grano procedente del cortado de la cuajada en su elaboración.  
**Sabor:** Fresco a leche, ligeramente salado  
**Empaquetado:** Envasado en atmósfera protectora.  
Envasado en tarrina termoformada, sellada con film. En cajas de cartón de 2 unidades de 2 kg.  
**Cantidad neta:** 2 kg peso variable

**Lista de ingredientes:**

- **Leche** pasteurizada de vaca, cuajo, sal, conservador: E-202, estabilizante: cloruro cálcico.
  - Origen de la leche: España

**Análisis químico del producto:**

Parámetro	Valor estándar
E.S.T.	25,5+/- 2,5
Humedad	74,5+/- 2,5

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 200006	04/02/2019
EP-SC/122	<b>Angulo Burgos Blando Peso Variable 2 kg</b>	Versión: 8º

**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

- 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.

Microorganismo	Criterio	Frecuencia
Listeria monocytógenes	Ausencia en 25 gramos	Todos los lotes

- 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		
E.Coli	100 ufc/g	1000 ufc/g		Todos los lotes
Estafilococos coagulasa positiva	10 ufc/g	100 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

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 200006	04/02/2019
EP-SC/122	<b>Angulo Burgos Blando Peso Variable 2 kg</b>	Versión: 8º

#### **Información Nutricional**

<b>Parámetro nutricional</b>	<b>Valores medios en 100 g</b>
Valor energético	642 kJ /154 kcal
Grasas	11 g
De las cuales saturadas	7,4g
Hidratos de Carbono	3,9 g
De los cuales azúcares	3,8g
Proteínas	9,9g
Sal	0,78g

#### **Material de embalaje**

Envasado en atmósfera protectora

<b>Denominación</b>	<b>Composición</b>
Film fondo	APET /PE
Film tapa	Poliester saranizado impreso/PE
Cajas	Cartón

#### **Otra Información:**

- Periodo de conservación

<b>Vida</b>	<b>Días (*)</b>
Vida comercial	16 días



(\*) Si el producto se mantiene en condiciones adecuadas de temperatura entre 0 °y +5° C

- Codificación

Lugar codificación: Envase.

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

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

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 200006	04/02/2019
EP-SC/122	<b>Angulo Burgos Blando Peso Variable 2 kg</b>	Versión: 8º

- 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
<b>Leche</b> y productos derivados, (incluida lactosa)	<b>Si</b>	Leche de vaca	*	
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

\* Puede contener trazas de leche de cabra y oveja



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

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<u><b>CONFIDENCIAL</b></u>
	Código: 200006	04/02/2019
EP-SC/122	<b>Angulo Burgos Blando Peso Variable 2 kg</b>	Versión: 8º

(\*) 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**

Alto (cm)	13
Diámetro (cm)	17