
	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 112080	23/01/2019
EP-SC/031	San Millán Hostelería Cubo 3 Kg	Versión 10º

**Fabricante:**

**Nombre:** Mantequerías Arias, S.A.  
**Domicilio Social:** C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 Madrid  
Tlf: 914 174 740  
**Dirección Fábrica:** Vegaleña, Soto de Ribera - Asturias -ESPAÑA

**Registro General de Alimentos:** ES-15.00905 /O-CE  
**Certificación Calidad:** ISO 22000 nº ES 11/10009  
IFS nºES13/14706

**Descripción del producto:**

**Clasificación:** Queso blanco pasteurizado.  
**Aspecto de la pasta:** Color blanco uniforme. Sin exudación de suero.  
**Textura:** Untable, fundente y homogénea al paladar.  
**Sabor:** Láctico fresco, ligeramente salado.  
**Envasado:** Cubo de polipropileno con opérculo y tapa de PP.  
**Cantidad neta:** 3kg e



**Lista de ingredientes:**

- **Leche** pasteurizada de vaca
- **Nata**
- Fermentos **lácticos**
- Sal
- Estabilizantes: E-466, E-406, E-417

➤ Origen de la leche: España

**Análisis químico del producto:**

<b>Análisis</b>	<b>Estándar (%)</b>	<b>Momento del análisis</b>
Mat.Gr/E.S.T.	70 ± 2,5	Producto terminado
Humedad	66,5± 1.5	Producto terminado
E.S.T.	33,5 ± 1.5	Producto terminado

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 112080	23/01/2019
EP-SC/031	San Millán Hostelería Cubo 3 Kg	Versión 10º

#### **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**

##### **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.

<b>Criterios</b>	<b>Aceptable</b>	<b>No aceptable</b>
Listeria monocitógenas	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.

	<b>Nivel standard</b>	<b>Nivel inaceptable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Observaciones</b>
Staphylococcus coagulasa positivos	≤10/ g	≥100/g	Todos los lotes	Si se detectan valores >10 <sup>5</sup> ufc/g, el lote de queso deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas.
E. coli	≤100/ g	≥ 1000/g.	Todos los lotes	

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 112080	23/01/2019
EP-SC/031	San Millán Hostelería Cubo 3 Kg	Versión 10º

**Información Nutricional:**

<b>Estándar Nutricional</b>	<b>Valores por 100 g</b>	<b>Comentarios</b>
Valor Energético	1038 kJ/ 251 kcal	
Grasas	24g	
De las cuales saturadas	17g	
Hidratos de Carbono	2,3g	
De los cuales azúcares	2,0g	
Proteínas	6,3g	
Sal	1,0g	

**Material de embalaje:**

<b>Denominación</b>	<b>Composición</b>
Cubo	Polipropileno
Tapa	Polipropileno
Opérculo	Film multicapa Poliester metalizado y Polipropileno.
Etiqueta	Pegatina

**Otra Información:**

- Periodo de conservación

<b>Vida</b>	<b>Días (*)</b>
Vida comercial	80



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

**Codificación**

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

Lugar codificación: tapa

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: 112080	23/01/2019
EP-SC/031	San Millán Hostelería Cubo 3 Kg	Versión 10º

- 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 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
<b>Leche</b> y productos derivados, (incluido 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

\*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 lactovegetarianos?	Si	
¿Puede ser consumido por celíacos?	Si	

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código: 112080	23/01/2019
EP-SC/031	San Millán Hostelería Cubo 3 Kg	Versión 10º

(\*) 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)	18
Diámetro (cm)	18