

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código :601500	Revisión: 04/12/2017
EP-SC/615	Burgo de Arias Cabra 225g	Versión 1º

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: nºES11/10009
IFS nº ES 12/12570

Descripción del producto:

Clasificación: Queso de Cabra blanco pasteurizado.
Aspecto: Aspecto de la pasta lisa, color blanco uniforme.
Textura: Ligeramente granulosa, homogénea en el paladar.
Sabor: Fresco y suave a leche de cabra, ligeramente salado, ausencia de sabores extraños.
Envasado: Envasado en tarrina de color blanco y forma cono truncado, cerrada con opérculo de aluminio termosellado, una tapa asegura la protección del producto después de su apertura. Empaquetado en un cartoncillo exterior con los textos legales.
Cantidad Neta: 225g e

Lista de ingredientes:

- **Leche** pasteurizada de cabra, cuajo y sal.

Análisis químico del producto:

Parámetro	Valor estándar (%)	Momento del análisis
E.S.T.	32,2±1,8	Producto terminado
HUMEDAD	67,8±1,8	Producto terminado
MG/EST	45% min	Producto terminado

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código :601500	Revisión: 04/12/2017
EP-SC/615	Burgo de Arias Cabra 225g	Versión 1º

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>
	Código :601500	Revisión: 04/12/2017
EP-SC/615	Burgo de Arias Cabra 225g	Versión 1º

Información Nutricional:

Información Nutricional	Valores medios por 100 g
Valor energético	802kJ/193 kcal
Grasas	15 g
De las cuales saturadas:	10
Hidratos de carbono	3,5g
De los cuales azúcares:	3,5g
Proteínas	11g
Sal	1,1g
Calcio	340 mg (42%*)
Fósforo	230 mg (33%*)

*(Ingesta Diaria de Referencia)

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; yyy= día natural del año; zz= dígitos de control).

Lugar codificación: en el 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>
	Código :601500	Revisión: 04/12/2017
EP-SC/615	Burgo de Arias Cabra 225g	Versión 1º

- 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 vaca.

- Uso previsto

Producto para su consumo directo.

No congelar.

- Otras informaciones para el consumidor

El producto final	Si / No	Comentarios
¿Esta 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>
	Código :601500	Revisión: 04/12/2017
EP-SC/615	Burgo de Arias Cabra 225g	Versión 1º

(*) Mantequerías Arias S.A. certifica que este producto está excluido del campo de aplicación del Reglamento CE nº 1829/2003 y del Reglamento CE nº 1830/2003 sobre alimentos genéticamente modificados y por lo tanto, no necesita ser etiquetado según lo especificado en estos dos reglamentos.

Material de embalaje:

Denominación	Composición
Cartoncillo	Kraft
Tarrina	Polipropileno
Tapa	Polipropileno
Opérculo	Aluminio
Cajas	Cartón

• **Dimensiones Unidad de Venta:**

Largo	cm	9,6
Ancho	cm	11,5
Alto	cm	6