
	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código 601443	Revisión: 25/01/2018
EP-SC/590	<b>Burgo de Arias Original 230 g</b>	Versión 2º

**Empresa:**

*Nombre:* Mantequerías Arias, S.A.  
*Domicilio Social:* C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 Madrid  
Tlf: 914 174 740  
*Dirección Fábrica:* Vegalencia, Soto de Ribera (España)  
*Registro General de Alimentos:* ES-15.00905 /O-CE  
*Certificación Calidad:* ISO 22000: nºES11/10009  
IFS nºES 12/12570

**Descripción del producto:**



*Clasificación:* Queso blanco pasteurizado.  
*Aspecto:* Aspecto de la pasta lisa, color blanco uniforme.  
*Textura:* Granulosa, homogénea en el paladar.  
*Sabor:* Fresco a leche, 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:* 230g e

**Lista de ingredientes:**

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

**Análisis químico del producto:**

Parámetro	Valor estándar (%)	Momento del análisis
E.S.T.	29,5±1,8	Producto terminado
HUMEDAD	70,5±1,8	Producto terminado
MG/EST	45% min	Producto terminado

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código 601443	Revisión: 25/01/2018
EP-SC/590	<b>Burgo de Arias Original 230 g</b>	Versión 2º

**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.

	<b>Aceptable</b>	<b>No aceptable</b>
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.

	<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 601443	Revisión: 25/01/2018
EP-SC/590	<b>Burgo de Arias Original 230 g</b>	Versión 2º

**Información Nutricional:**

<b>Información Nutricional</b>	<b>Valores medios por 100 g</b>
Valor energético	756 kJ/ 182 kcal
Grasas	14 g
De las cuales saturadas:	9,6g
Hidratos de carbono	3,0 g
De los cuales azúcares:	3,0g
Proteínas	11g
Sal	0,92g
Calcio	350 mg (44%*)
Fósforo	240 mg (34%*)

\*(Ingesta Diaria de Referencia)

**Otra Información:**

- Periodo de conservación:

<b>Vida</b>	<b>Días (*)</b>
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)

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código 601443	Revisión: 25/01/2018
EP-SC/590	<b>Burgo de Arias Original 230 g</b>	Versión 2º

- 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, (incluido lactosa)	<b>Sí</b>		*	
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.

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código 601443	Revisión: 25/01/2018
EP-SC/590	<b>Burgo de Arias Original 230 g</b>	Versión 2º

- 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	

(\*) 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	Folding revers
Tarrina	Polipropileno
Tapa	Polipropileno
Opérculo	Aluminio
Cajas	Cartón

- **Dimensiones Unidad de Venta:**

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