



CREMA DE QUESO DE OVEJA

REF:

R-PG-05-01 Ed.2

PRODUCTO		CREMA DE QUESO DE OVEJA			
INGREDIENTES		Nata de leche de oveja, agua, queso de oveja 20%, almidón de maíz, sales fundentes (E-452), aroma, estabilizante (E-410 y E-407) y ácido cítrico.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS					
Color	Blanco crema				
Olor	Característico del queso				
Textura	Característica del queso				
USO ESPERADO		Producto apto para todos los públicos a excepción de lactantes y alérgicos y/o intolerantes a la leche y huevo.			
MODO DE EMPLEO		No necesita preparación culinaria. Alimento listo para su consumo. Untar y servir.			
RECOMENDACIONES		Una vez abierto el envase se debe consumir antes de 10 días y conservar en refrigeración.			
CONSUMO PREFERENTE/FECHA DE CADUCIDAD		24 meses desde la fecha de envasado			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Germen	Criticidad	n	c	m	M
Salmonella / 25g	Patógeno	5	0	Ausencia	Ausencia
Listeria monocytogenes/25g	Patógeno	5	0	Ausencia	Ausencia
Escherichia coli B-glucuronidasa/g	Indicador	5	2	< 10 ufc/g	< 10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	Indicador	5	2	< 10 ufc/g	< 10 ² ufc/g
TEMPERATURA TRANSPORTE		Conservar a temperatura ambiente.			
MODO DE CONSERVACIÓN		Conservar a temperatura ambiente.			
MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)		<p>Producto elaborado de forma artesanal a partir de crema de queso de oveja, al que se le añaden diferentes ingredientes, condimentos y aditivos y que ha sido sometido a unas condiciones de picado hasta formar una pasta fina y homogénea que le confiere una textura y consistencia característica.</p> <p>Por último, se procede a su envasado en el formato de presentación correspondiente, que una vez codificado se esterilizará a altas temperaturas.</p>			
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		PROPIEDADES		VALORES	
Composición nutricional (por 100 g de producto)		Valor energético (kJ)		1789,9kJ	
		Valor energético (Kcal)		384,3kcal	
		Grasa (g)		32,1	
		<ul style="list-style-type: none"> • De las cuáles saturadas 		21,6	
		Hidratos de carbono (g)		2,7	
		<ul style="list-style-type: none"> • Azúcares (g) 		2,4	
		Proteína (g)		20,2	
		Sal (g)		0,4	



CREMA DE QUESO DE OVEJA


REF:

R-PG-05-01 Ed.2

	Calcio (mg)	
	Extracto seco min (E.S. min)	
	pH	5,1-5,6
	a _w	0,95-0,98
Contaminantes químicos	<i>Suma de Dioxinas</i>	<i>2,5 pg/g grasa</i>
	<i>Suma de Dioxinas y PCB's similares a dioxinas (leche)</i>	<i>5,50 pg/g grasa</i>
	<i>Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180</i>	<i>40 ng/g grasa</i>
	<i>Aflatoxinas M1 (leche)</i>	<i><0,05 µg/kg</i>
	<i>Plomo (leche)</i>	<i><0,02 mg/kg</i>
	<i>Nitratos</i>	<i>150mg/l</i>
	<i>Natamicina (queso)</i>	<i><1 mg/dm² (ausente a 5 mm de profundidad)</i>
	<i>Melamina</i>	<i>2,5 mg/kg</i>
Libre de OGM	<i>Si</i>	
Libre de irradiación	<i>Si</i>	

*VRN: valores de referencia de nutrientes.

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	SI CONTIENE	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total.		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

	CREMA DE QUESO DE OVEJA	REF:
		R-PG-05-01 Ed.2

ENVASADO Y EMBALAJE		
UNIDAD DE VENTA	EAN 13	8429390004405
	Peso fijo (kg)	0,130
	Altura aproximada del queso (cm)	7
	Diámetro aproximado del queso (cm)	6,25
	Tipo de envasado	Envase de cristal
CAJA	Dimensiones caja (cm)	20x13,4x15,3
	EAN 14	
	GS1-128	Ver cada caja
	Unidades	12
PALLET	Tipo	
	Cajas por fila	26
	Nº de filas	6
	Nº de cajas	156
	Nº de tarros	1872
	Peso neto aprox. (Kg)	243
	Dimensiones (longitud x ancho x alto) - (cm)	120x80x11,8
LEGISLACIÓN APLICABLE		
Reglamento (CE) nº852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios		
Reglamento (CE) nº853/2004 relativo a normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo		
Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios		
Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.		
Reglamento nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor		
EMPRESA COMERCIALIZADORA Y DIRECCIÓN	QUESOS CERRATO, S. COOP. Avenida Pedro Cabezudo s/n 34240 Baltanás – Palencia	
EMPRESA FABRICANTE	NºRGSEAA: ES – 26.020179/BA	

ELABORADO	APROBADO	Fecha: 23/06/2020
Laura Escribano Martínez	Raquel Fernández González	Nº Copia: