



CREMA DE QUESO DE OVEJA FUNDIDO CON TRUFAS

REF:

R-PG-05-01 Ed.2

PRODUCTO		CREMA DE QUESO DE OVEJA FUNDIDO CON TRUFAS			
INGREDIENTES		Nata de leche de oveja, agua, queso de oveja 20%, almidón de maíz, sales fundentes (E-452), trufa 1%, aroma, estabilizante (E-410 y E-407) y ácido cítrico.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS					
Color	Presenta una coloración tostada con pigmentos marrones propios de la trufa.				
Olor	Característico del producto				
Textura	Característica del producto				
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)		1779,7kJ	
		Valor energético (Kcal)		382,3kcal	
		Grasa (g)		31,8	
		<ul style="list-style-type: none"> De las cuáles saturadas 		21,4	
		Hidratos de carbono (g)		3,0	
		<ul style="list-style-type: none"> Azúcares (g) 		2,5	
		Proteína (g)		20,2	



CREMA DE QUESO DE OVEJA FUNDIDO CON TRUFAS

REF:

R-PG-05-01 Ed.2

	Sal (g)	0,4
	Calcio (mg)	
	Extracto seco min (E.S. min)	
	pH	5,0-6,0
	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 FUNDIDO CON TRUFAS

REF:

R-PG-05-01 Ed.2

ENVASADO Y EMBALAJE		
UNIDAD DE VENTA	EAN 13	8429390004467
	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: