

	INSTRUCCIÓN	Código: IT-7.2-01-01
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	

REVISIÓN	FECHA DE REVISIÓN	MODIFICACIÓN
1	09/12	Se incluye la normativa aplicable
2	10/16	Se incluye revisión y fecha
3	03/17	Se cambia el orden de los ingredientes. Se incluyen los valores nutricionales. Todas las marcas comerciales en la misma ficha de un producto
4	07/17	Se cambia la situación de la revisión y la fecha. Se actualiza la legislación.
5	01/18	Se reestructuran los datos y se unifican productos
6	11/18	Se incluye origen de la leche
7	10/19	Se revisa y actualiza legislación
8	11/21	Se actualizan los datos, se incluye nueva información (tiempo de maduración, información del tipo de recubrimiento, declaración libre de radiación, etiquetas comerciales asociadas)
9	07/22	Se revisa normativa aplicable

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Fecha y firma <b>Jul-22</b> <b>Alba Castro Armada</b> Cargo <b>Responsable de Calidad</b>	Fecha y firma <b>Jul-22</b> <b>Alba Castro Armada</b> Cargo <b>Responsable de Calidad</b>	Fecha y firma <b>Jul-22</b> <b>Eva Castro Armesto</b> Cargo <b>Administradora</b>

Los embalajes de los productos comercializados o etiquetados antes del último cambio realizado en esta especificación, hasta que se agoten sus existencias, pueden contener alguna información que no corresponda exactamente con la presente ficha técnica.

	INSTRUCCIÓN	Código: IT-7.2-01-01
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	

DATOS DE LA EMPRESA			
<b>Nombre:</b>	Queserías Sarrianas S.L.	<b>Teléfono:</b>	982532009-982530943
<b>Dirección:</b>	S. Salvador do Mato s/n	<b>Fax:</b>	982531021
<b>Población:</b>	Sarria	<b>Página Web:</b>	<a href="http://www.queseriassarrianas.com">www.queseriassarrianas.com</a>
<b>Provincia - País:</b>	Lugo - España	<b>e-mail:</b>	<a href="mailto:info@queseriassarrianas.com">info@queseriassarrianas.com</a>
<b>Registro Sanitario:</b>	15.04987/LU	<b>NIF:</b>	B27266055
<b>Administradora:</b>	Eva Castro Armesto	<b>Registro sanitario fabricante:</b>	

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	
<b>DENOMINACIÓN</b>	
<b>Mantequilla</b>	
Descripción: Mantequilla	
Revisión: 8 Fecha: 02/2022	
<b>COMPOSICIÓN</b>	
<b>Ingredientes</b>	
Nata pasterizada	
Origen de la leche: España	
Tiempo de maduración: no aplica	

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO FINAL				
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS		
	Valor nutricional medio por 100g	Olor	Suave láctico	
<b>Valor energético</b>	3208 kJ 767 kcal	Color	Amarillo	
		Aspecto de corte	Untuosa	
		Sabor	Suave lácteo	
<b>Grasas de las cuales saturadas</b>	83.1 g 65.6 g	<b>Características físicoquímicas</b>	pH	Mínimo 5.1
<b>Hidratos de carbono de los cuales azúcares</b>	4.7 g < 0.5 g		Materia grasa sobre extracto seco	Mínimo 80%
<b>Proteínas</b>	<1.5 g		Aflatoxinas	<0,05 (µg/kg)
<b>Sal</b>	0.02 g		Plomo	<0,02 (mg/kg)
			Dioxinas	<2,5 (pg/g)
			Dioxinas + PCB	<5,5 (pg/g)
			PCB	<40 (ng/g)
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS				
Microorganismo	Nº de colonias aceptables (m) ufc/g	M ufc/g	n	c
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia / 0.01g	Ausencia / 0.01g	5	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g	5	0
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g	5	0
n = nº de unidades de que se compone la muestra, c = nº de unidades de muestreo que dan valores entre m y M				

Los embalajes de los productos comercializados o etiquetados antes del último cambio realizado en esta especificación, hasta que se agoten sus existencias, pueden contener alguna información que no corresponda exactamente con la presente ficha técnica.

	INSTRUCCIÓN	Código: IT-7.2-01-01
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN		
TEMPERATURA	TIPO DE TRANSPORTE	TIPO PALLETS
2 - 8 °C	Refrigerado	Europeo
INFORMACIÓN OGMs Y DECLARACIÓN LIBRE DE RADIACIÓN		
<p>El producto NO se elabora con ningún ingrediente modificado genéticamente, por lo que no son ingredientes de obligado etiquetado según los reglamentos CE/1829/2003 y CE/1830/2003.</p> <p>Los ingredientes y el producto final no han sido tratados con radiación ultravioleta o ionizante.</p>		

ALÉRGENOS			
MATERIA PRIMA	PRESENCIA	AUSENCIA	TRAZAS
<b>CEREALES CON GLUTEN</b> y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X	
<b>CRUSTACEOS</b> y productos con o basados en crustáceos		X	
<b>PESCADO</b> y productos con o basados en pescado		X	
<b>HUEVOS</b> y productos con o basados en ovoproductos		X	
<b>CACAHUETES</b> y productos con o basados en cacahuetes		X	
<b>SOJA</b> y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado)		X	
<b>LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LACTEOS</b> (incluida la lactosa)	X		
<b>FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS:</b> almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia		X	
<b>APIO</b> y derivados		X	
<b>MOSTAZA</b> y derivados		X	
<b>SEMILLAS DE SÉSAMO</b> y productos con o basados en semillas de sésamo		X	
<b>ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN</b> $\geq 10$ mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>		X	
<b>ALTRAMUCES</b> y productos a base de altramuces		X	
<b>MOLUSCOS</b> y productos a base de moluscos		X	

NORMATIVA APLICABLE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.</li> <li>- Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión, de 3 de marzo de 2021, por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria, - Diario Oficial de la Unión Europea, de 04-03-2021</li> <li>- Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sus posteriores modificaciones.</li> <li>- Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOUE 338 de 22.12.2005.</li> <li>- Modificado por: Reglamento (UE) 2019/229 de la Comisión, de 7 de febrero de 2019, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios,</li> <li>- Reglamento (CE) 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el reglamento 2073/2005 relativo a los criterios</li> </ul>

Los embalajes de los productos comercializados o etiquetados antes del último cambio realizado en esta especificación, hasta que se agoten sus existencias, pueden contener alguna información que no corresponda exactamente con la presente ficha técnica.

	<b>INSTRUCCIÓN</b>	Código: IT-7.2-01-01
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	

microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

- Real Decreto 1113/2006, de 29 de Septiembre de 2006, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos. (B.O.E. 06.10.2006) y sus posteriores modificaciones Real Decreto 818/2015.
- REAL DECRETO 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero de la Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

FORMATO			MARCAS		
<b>10 Kg</b>			Granja Riosol, anónimo		
DATOS PRODUCTO					
Envase	Bolsa plástica	Condiciones de almacenamiento	En frío entre 2 y 8 °C	Etiquetado	-
Consumo preferente	90 días	Periodo de maduración	-	Identificación lote	Fecha y número de elaboración
Instrucciones de consumo		Listo para consumir. Ideal para repostería.			
DATOS LOGISTICOS					
Peso neto aprox. por pieza	10 kg	Peso neto aprox. caja	10 kg	Cajas palet	-
Medidas pieza (largo x ancho x alto)	A granel	Medidas caja (largo x ancho x alto)	380x285x285	Altura palet	-
Embalaje	-	Cajas capa x alturas	-	Peso neto aprox. palet	-
CÓDIGOS					
Marca	Código EAN unidad	Código DUM caja	Marca	Código EAN unidad	Código DUM caja

## ETIQUETAS



Los embalajes de los productos comercializados o etiquetados antes del último cambio realizado en esta especificación, hasta que se agoten sus existencias, pueden contener alguna información que no corresponda exactamente con la presente ficha técnica.