	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 112080	26/07/2018
EP-SC/031	San Millán Hostelería Cubo 3 Kg	Versión 9º

Fabricante:

Nombre: Mantequerías Arias, S.A.
Domicilio Social: C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 Madrid
Tlf: 914 174 740
Dirección Fábrica: Vegalencia, Soto de Ribera - Asturias -ESPAÑA

Registro General de Alimentos: ES-15.00905 /O-CE
Certificación Calidad: ISO 22000 nº ES 11/10009
IFS nºES 13/14706

Descripción del producto:


Clasificación: Queso blanco pasterizado.
Aspecto de la pasta: Color blanco uniforme. Sin exudación de suero.
Textura: Untable, fundente y homogénea al paladar.
Sabor: Láctico fresco, ligeramente salado.
Envasado: Cubo de polipropileno con opérculo y tapa de PP.
Cantidad neta: 3kg e

Lista de ingredientes:

Ingredientes	Origen
• Leche pasterizada de vaca	España
• Nata	España
• Fermentos lácticos	
• Sal	
• Estabilizantes: E-466, E-406, E-417	

Análisis químico del producto:

Análisis	Estándar (%)	Momento del análisis
Mat.Gr/E.S.T.	70 ± 2,5	Producto terminado
Humedad	66,5± 1.5	Producto terminado
E.S.T.	33,5 ± 1.5	Producto terminado

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 112080	26/07/2018
EP-SC/031	San Millán Hostelería Cubo 3 Kg	Versión 9º

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 nº 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.

Criterios	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: 112080	26/07/2018
EP-SC/031	San Millán Hostelería Cubo 3 Kg	Versión 9º

Información Nutricional:

Estándar Nutricional	Valores por 100 g	Comentarios
Valor Energético	1038 kJ/ 251 kcal	
Grasas	24g	
De las cuales saturadas	17g	
Hidratos de Carbono	2,3g	
De los cuales azúcares	2,0g	
Proteínas	6,3g	
Sal	1,0g	

Material de embalaje:

Denominación	Composición
Cubo	Polipropileno
Tapa	Polipropileno
Opérculo	Film multicapa Poliester metalizado y Polipropileno.
Etiqueta	Pegatina

Otra Información:

- Periodo de conservación

Vida	Días (*)
Vida comercial	80



(*) 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: tapa

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: 112080	26/07/2018
EP-SC/031	San Millán Hostelería Cubo 3 Kg	Versión 9º

- 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	Leche de vaca	*	--
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.

- Otras informaciones para el consumidor

El producto final	Si / No	Comentarios
¿Está 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.

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 112080	26/07/2018
EP-SC/031	San Millán Hostelería Cubo 3 Kg	Versión 9º

- **Dimensiones de envase**

Alto (cm)	18
Diámetro (cm)	18