	FICHA TECNICA DE MEZCLA DE QUESO EMMENTAL Y PREPARADO LACTEO 20%-80%	DOCUMENTO L 3.1
		REVISION: 2
HACCP	RALLADO ESPECIAL HOSTELERIA GRATINAR EURICAR EUROPA, S.L	FECHA: 24.10.19

DATOS EMPRESA: **LACTEOS COLINDRES, S.L.**
Travesía La Mar, 1
39750 – COLINDRES
Cantabria
Teléfono: 942 650223 FAX: 942 674066
lacteoscolindres@gmail.com

Nº REGISTRO SANITARIO: ES-15000.73/S-CE

NOMBRE DEL PRODUCTO: MEZCLA DE QUESO EMMENTAL Y PREPARADO LACTEO 20%-80%. (RALLADO ESPECIAL HOSTELERIA GRATINAR).

MARCA DEL PRODUCTO: EURICAR EUROPA, S.L.

LISTA DE INGREDIENTES: **Queso Emmental (Leche de Vaca, Sal, Fermento, Cuajo, Cloruro de Calcio)(20%), Sólidos Lácteos (Proteínas de Leche, Lactosuero), Grasas Vegetales (Palma), Almidón, Sal, Sales Fundentes (E-339 y E-331), Corrector de Acidez (E-330), Conservador (E-202 y E-252) y Colorante (E-160b).**

CARACTERISTICAS ESPECIALES: Contiene Alérgenos: Leche y derivados lácteos.
No contiene: Gluten.
Ausencia de OMG.


FORMATO/PRESENTACION/PESO NETO:

PESO NETO	DIMENSIONES UNIDAD	DIMENSIONES CAJA	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR CAPA	CAPAS POR PALET	CAJAS POR PALET	DIMENSIONES DEL PALET	VIDA UTIL
1Kg	LxA 350X250 mm	LxAxH 510x318x162 mm	8 bolsas	5 cajas	9 capas	45 cajas	LxAxH 1200x800x125 mm	6 meses

ENVASADO: Bolsa de plástico, cerrada al vacío y con atmósfera protectora.

IDENTIFICACION LOTES: Día de fabricación añadiendo un dígito de control interno.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Consérvese Refrigerado

	FICHA TECNICA DE MEZCLA DE QUESO EMMENTAL Y PREPARADO LACTEO 20%-80%	DOCUMENTO L 3.1
		REVISION: 2
HACCP	RALLADO ESPECIAL HOSTELERIA GRATINAR EURICAR EUROPA, S.L	FECHA: 24.10.19

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO:

VALOR ENERGETICO (kj/kcal)	1006/241
GRASAS de las cuales (%)	16,00
> Saturados (%)	9,2
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales (%)	17,00
> Azúcares (%)	<3,5
PROTEINAS (%)	9,5
SAL (%)	1,1

INFORMACION ANALITICA:

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:


PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
Color	Beishe	Cata
Olor	Propio	Cata
Sabor	Característico	Cata
Textura	Firme	Cata

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
<i>Listeria monocitogenes (ufc/g.)</i>	AUSENCIA	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
<i>Enterobacteriaceas (ufc/g.)</i>	< 1 x 10 ³	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
<i>Escherichia coli (ufc/g.)</i>	< 1 x 10 ²	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
<i>Salmonella (ufc/25g.)</i>	AUSENCIA	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
<i>Staphylococcus aureus (ufc/g.)</i>	< 1 x 10 ²	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS:

PARAMETROS	NORMA INTERNA	METODO ANALITICO
pH	<	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Humedad	<	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Grasas	<	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Saturadas	<	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Monoinsaturadas	<	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Poliinsaturadas	<	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Hidratos de Carbono	<	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Proteínas	<	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Sal	<	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo

	FICHA TECNICA DE MEZCLA DE QUESO EMMENTAL Y PREPARADO LACTEO 20%-80%	DOCUMENTO L 3.1
		REVISION: 2
HACCP	RALLADO ESPECIAL HOSTELERIA GRATINAR EURICAR EUROPA, S.L	FECHA: 24.10.19


INFORMACION ALERGENOS:

CERTIFICA LA SIGUIENTE INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS, EN VIRTUD DE LA:

-DIRECTIVA 2003/89/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 10 DE NOVIEMBRE DE 2003 POR LA QUE SE MODIFICA LA DIRECTIVA 2000/13/CE EN LO QUE RESPECTA A LA INDICACIÓN DE LOS INGREDIENTES PRESENTES EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

-REAL DECRETO 2220/2004, DE 26 DE NOVIEMBRE, 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. LEGISLACIONES POSTERIORES.

ALERGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	SI/ NO	NOMBRE ESPECÍFICO Y COMPLETO	NATURALEZA / FUNCIÓN	SI/ NO	NOMBRE ESPECÍFICO Y COMPLETO	NATURALEZA / FUNCIÓN ⁵
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	-	-	NO	-	-
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	-	-	NO	-	-
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	-	-	NO	-	-
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	-	-	NO	-	-
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	-	-	NO	-	-
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	-	-	NO	-	-
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	SI	QUESO, PROTEINAS LACTEAS, LACTOSUERO	-	NO	-	-
FRUTOS DE CÁSCARA Y PRODUCTOS DERIVADOS (EX. ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, CASTAÑAS DE PARÁ, PISTACHOS, NUECES, MACADAMIA Y NUECES DE AUSTRALIA.)	NO	-	-	NO	-	-
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	-	-	NO	-	-
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	-	-	NO	-	-
ATRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	-	-	NO	-	-
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	-	-	NO	-	-
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	-	-	NO	-	-
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO EXPRESADO COMO SO ₂ . ⁶	NO	-	-	NO	-	-

	FICHA TECNICA DE MEZCLA DE QUESO EMMENTAL Y PREPARADO LACTEO 20%-80%	DOCUMENTO L 3.1
		REVISION: 2
HACCP	RALLADO ESPECIAL HOSTELERIA GRATINAR EURICAR EUROPA, S.L	FECHA: 24.10.19

INFORMACION OGMS:

CERTIFICA LA SIGUIENTE INFORMACIÓN SOBRE OGM (ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE), EN VIRTUD DE:

- **REGLAMENTO 1829/03 DE 22 DE SEPTIEMBRE DE 2003**, SOBRE ALIMENTOS Y PIENSOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (DO L 268 DEL 18/10/03).

- **REGLAMENTO 1830/03 DE 22 DE SEPTIEMBRE DE 2003**, RELATIVO A LA TRAZABILIDAD Y AL ETIQUETADO DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE Y A LA TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS Y PIENSOS PRODUCIDOS A PARTIR DE ÉSTOS, Y POR EL QUE SE MODIFICA LA DIRECTIVA 2001/18/CE (DO L 268 DEL 18/10/03).

OGM	UTILIZADO COMO INGREDIENTE
	SI/NO/NATURALEZA DEL COMPONENTE
INGREDIENTES	NO
SUBINGREDIENTES	NO
FUENTE	NO
PAÍS DE ORIGEN	NO
PAIS DE PROCESADO	NO
INFORMACIÓN GMOS	NO
INFORMACIÓN DE	NO
INFORMACIÓN TRAZAS	NO
INFORMACIÓN CON	NO
IDENTIDAD PRESERVADA	NO