
	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código :601499	Revisión: 04/12/2017
EP-SC/616	<b>Burgo de Arias Cabra 3x70g</b>	Versión 1º

**Empresa:**

*Nombre:* Mantequerías Arias, S.A.  
*Domicilio Social:* C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 Madrid (España)  
Tlf: 914 174 740  
*Dirección Fábrica:* Vegalencia, Soto de Ribera (Asturias)  
*Registro General de Alimentos:* ES-15.00905 /O-CE  
*Certificación Calidad:* ISO 22000: nºES11/10009  
IFS nºES 12/12570

**Descripción del producto:**

*Clasificación:* Queso de Cabra blanco pasteurizado.  
*Aspecto:* Aspecto de la pasta lisa, color blanco uniforme.  
*Textura:* Ligeramente granulosa, homogénea en el paladar.  
*Sabor:* Fresco y suave a leche de cabra, ligeramente salado, ausencia de sabores extraños.  
*Envasado:* Envasado en 3 tarrinas de color blanco y forma cono truncado, unidas en forma de trébol selladas con opérculo de aluminio y cartoncillo exterior con textos legales.  
*Cantidad Neta:* 210g e (3x70g)

**Lista de ingredientes:**

- **Leche** pasteurizada de cabra, cuajo y sal.

**Análisis químico del producto:**

<b>Parámetro</b>	<b>Valor estándar (%)</b>	<b>Momento del análisis</b>
E.S.T.	32,2±1,8	Producto terminado
HUMEDAD	67,8±1,8	Producto terminado
MG/EST	45% min	Producto terminado

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código :601499	Revisión: 04/12/2017
EP-SC/616	Burgo de Arias Cabra 3x70g	Versión 1º

#### **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.

	<b>Aceptable</b>	<b>No aceptable</b>
Listeria monocytógenes	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.

	<b>Nivel standard</b>	<b>Nivel inaceptable</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Observaciones</b>
Staphylococcus coagulasa positivos	≤10/ g	≥100/g	Todos los lotes	Si se detectan valores >10 <sup>5</sup> ufc/g, el lote de queso deberá ser sometido a pruebas para enterotoxinas estafilocócicas.
E. coli	≤100/ g	≥ 1000/g.	Todos los lotes	

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código :601499	Revisión: 04/12/2017
EP-SC/616	<b>Burgo de Arias Cabra 3x70g</b>	Versión 1º

**Información Nutricional:**

<b>Información Nutricional</b>	<b>Valores medios por 100 g</b>
Valor energético	802 kJ/193 kcal
Grasas	15 g
De las cuales saturadas:	10
Hidratos de carbono	3,5g
De los cuales azúcares:	3,5g
Proteínas	11g
Sal	1,1g
Calcio	340 mg (42%*)
Fósforo	230 mg (33%*)

\*(Ingesta Diaria de Referencia)

**Otra Información:**

- Periodo de conservación:

<b>Vida</b>	<b>Días (*)</b>
vida comercial	51 días



(\*) 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: en el lateral de la tarrina.

Fecha de consumo Preferente: XX YY ZZ (XX= día del mes, YY= mes, ZZ= dos últimos dígitos del año)

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código :601499	Revisión: 04/12/2017
EP-SC/616	<b>Burgo de Arias Cabra 3x70g</b>	Versión 1º

- 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
<b>Leche</b> y productos derivados, (incluido lactosa)	<b>Si</b>		*	
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 vaca.

- Uso previsto

Producto para su consumo directo.

No congelar.

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Código :601499	Revisión: 04/12/2017
EP-SC/616	<b>Burgo de Arias Cabra 3x70g</b>	Versión 1º

- Otras informaciones para el consumidor

<b>El producto final</b>	<b>Si / No</b>	<b>Comentarios</b>
¿Esta 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.

**Material de embalaje:**

<b>Denominación</b>	<b>Composición</b>
Cartoncillo	Folding alaska
Tarrina	Polipropileno
Opérculo	Aluminio
Cajas	Cartón

- **Dimensiones Unidad de Venta:**

Largo	cm	13,4
Ancho	cm	14,3
Alto	cm	4,4