

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Producto: 116270	Fecha: 25/01/2018
EP-SC/567	<b>Burgo de Arias Original Mini 3 x 72 g</b>	Versión 3ª

**Empresa:**

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

**Registro General de Alimentos:** ES-15.00905 /O-CE  
**Certificación Calidad:** ISO 22000: nºES11/10009  
IFS nºES 12/12570

**Descripción del producto:**

**Clasificación:** Queso blanco pasteurizado.  
**Aspecto:** Aspecto de la pasta lisa, ausencia de burbujas, color blanco uniforme.  
**Textura:** Granulosa, homogénea en el paladar.  
**Sabor:** Fresco a leche, ausencia de sabores extraños.  
**Empaquetado:** Envasado en tarrina de color blanco y forma cono truncado, cerrada con opérculo de aluminio termosellado. 3 tarrinas de 72 g unidas en forma de trébol con opérculo de aluminio y cartoncillo exterior con textos legales.  
**Cantidad Neta:** 216 g e (3 x 72g)

**Lista de ingredientes:**

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

**Análisis químico del producto:**

<b>Parámetro</b>	<b>Valor estándar (%)</b>	<b>Momento del análisis</b>
E.S.T.	29,5 ± 1,8	Producto terminado
HUMEDAD	70,5 ± 1,8	Producto terminado
MG/EST	45% min	Producto terminado

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Producto: 116270	Fecha: 25/01/2018
EP-SC/567	<b>Burgo de Arias Original Mini 3 x 72 g</b>	Versión 3ª

**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. N° 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 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.

	<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>
	Producto: 116270	Fecha: 25/01/2018
EP-SC/567	<b>Burgo de Arias Original Mini 3 x 72 g</b>	Versión 3ª

**Información Nutricional:**

<b>Información Nutricional</b>	<b>Valores medios por 100 g</b>
Valor energético	756 kJ/ 182 kcal
Grasas	14 g
De las cuales saturadas:	9,6g
Hidratos de carbono	3,0 g
De los cuales azúcares:	3,0g
Proteínas	11g
Sal	0,92g
Calcio	350 mg (44%*)
Fósforo	240 mg (34%*)

\*(Ingesta Diaria de Referencia)

**Material de embalaje:**

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

**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: 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>
	Producto: 116270	Fecha: 25/01/2018
EP-SC/567	<b>Burgo de Arias Original Mini 3 x 72 g</b>	Versión 3ª

- 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, (incluida 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 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 lactoovovegetarianos?	Si	
¿Puede ser consumido por celíacos?	Si	

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	Producto: 116270	Fecha: 25/01/2018
EP-SC/567	<b>Burgo de Arias Original Mini 3 x 72 g</b>	Versión 3ª

(\*) Mantequerías Arias S.A. certifica que este producto está excluido del campo de aplicación del Reglamento CE n° 1829/2003 y del Reglamento CE n° 1830/2003 sobre alimentos genéticamente modificados y por lo tanto, no necesita ser etiquetado según lo especificado en estos dos reglamentos.

- **Dimensiones de envase**

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