

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 601445	Fecha: 16/12/2019
EP-SC/0882	Rambol Finas Hierbas	Versión 7ª

EMPRESA COMERCIALIZADO	
Nombre:	Mantequerías Arias, S.A.
Domicilio Social:	Plaza Carlos Trías Bertrán , 4 – 28020 Madrid Tlf: 914 174 740
Registro General de Alimentos:	FR-78.537.001-CE
Certificación Calidad:	IFS
Código aduanero:	0406303900

PRODUCTO	
Clasificación:	Queso fundido con finas hierbas
Ingredientes:	Queso blanco (40%), leche desnatada reconstituida, mantequilla , agua, proteínas de leche , sales de fundido (E452, E451, E450), sal, aroma, finas hierbas (0,2%), pimienta, espesantes: carragenatos, conservadores: E200, E202. *Elaborado en una fábrica donde se utiliza huevos, pescado, gluten, apio, frutos secos y leche de cabra.
Empaquetado:	Envasado en aluminio.
Cantidad Neta:	1,8 kg aprox. Contenido neto en venta.

CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS:	CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS (valores a título informativo en la fase de producto terminado)
<u>Aspecto</u> : Forma de corona con presencia de finas hierbas en la pasta.	EST (%): 44± 4
<u>Textura</u> : Cremosa, untuosa.	Humedad: 56%
<u>Sabor</u> : Fresco, a finas hierbas y ajo.	MG/EST: 65%
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.	

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 601445	Fecha: 16/12/2019
EP-SC/0882	Rambol Finas Hierbas	Versión 7ª

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

- **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.

Microorganismo	Aceptable	No aceptable
Listeria monocytógenes	Ausencia en 25 gramos	Presencia en 25 g

- **Criterios de higiene en los procesos**

La superación de los valores límites debe conllevar un plan de acción y una revisión del plan APPCC.

Criterios	Límites	
	m	M
E.Coli	100 ufc/g	1000 ufc/g

Información Nutricional:

Parámetro nutricional	Valores medios en 100 g
Valor energético	1158kJ/ 280 kcal
Grasas	26 g
De las cuales saturadas	17g
Hidratos de Carbono	3.5 g
De los cuales azúcares	2,5g
Proteínas	8 g
Sal	1,50g

Otra Información:

- **Periodo de conservación.**

Vida	Días (*)
Vida comercial	80 días

(*) Si el producto se mantiene en condiciones adecuadas de temperatura entre + 2º y + 8º C

- **Codificación.**

Consumir preferentemente antes de:

Lugar codificación: Base del producto.

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

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Código: 601445	Fecha: 16/12/2019
EP-SC/0882	Rambol Finas Hierbas	Versión 7ª

- 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 alérgénico	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		*	
Huevos y derivados.	No		*	
Frutos secos y derivados	No		*	
Leche y productos derivados, (incluido lactosa)	Si	vaca	--	cabra
Soja y derivados	No			X
Cereales con gluten y derivados.	No		*	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	No			X
Apio y derivados	No		*	
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 donde se utiliza huevos, pescado, gluten, apio, frutos secos y leche de cabra.

- Uso previsto.

Producto para su consumo directo.

- Informaciones para el consumidor.

El producto final		Sí / No	Comentarios
¿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 Ovolactovegetarianos?		Si	
¿Ha entrado el producto durante algún momento de su fabricación y/o envasado en contacto con productos que contengan latex?		Si	
MATERIAL DEL EMBALAJE:			
Denominación	Composición		
Embalaje Caja	Aluminio Cartón		
DIMENSIONES DEL ENVASE:			
Alto (cm)		7	
Diámetro (cm)		25	