

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	Q.FRESCO (ULTRAFILTRADO) AMETA		
REF.	0026		
PROVEEDOR	LAGO Y PUIG GALLARDO, S.A.		
REGLAMENTO (UE) N ^o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011.			
TIPO DE QUESO			
TARRINA Termosellada	60 días		
CONDICIONES DE CONSERVACION			
TIPO DE QUESO			
TARRINA Termosellada	Conservar entre 0 y 5 °C Una vez abierto el envase se recomienda consumir en 48 horas		
NORMATIVA LEGAL VIGENTE			
Real Decreto 1113/2006 de 29 de Septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.			
Real Decreto 1679/1994 de 22 de Junio, sobre las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de Leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.			
Reglamento (CE) N ^o 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.			
SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - APPCC:			
NOMBRE DEL PROYECTO:			
MANUAL DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL APPCC LACTEOS RUIZ ANGULO, S.L.			



C/ DEL RIO, 9-11
POLIGONO INDUSTRIAL CLOT
08291 RIPOLLET (BARCELONA)
TELF.: 93 594 62 84 FAX: 93 594 62 86



CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: límites según
Reglamentación vigente.**

	Plan de muestreo	Límites
--	------------------	---------

PRODUCTO Y FORMATOS

Producto: QUESO FRESCO ULTRAFILTRADO

Marca: AMETA

Proveedor: Número RSI: 15.014.72/BU

Marca de identificación: ES – 15.014.72/BU-CE

LISTA DE INGREDIENTES O DE COMPONENTES

Leche pasteurizada de vaca

Coagulante: Cuajo

Sal

FORMATOS-MARCADO DE LOTES- CADUCIDAD- CODIGOS

FORMATO	LOTE	CADUCIDAD	CODIGO DE
TARRINA 1.000 g (Termosellada)	Año/semana/día 8437010133640		Día/mes/año

ENVASES Y EMBALAJES

ENVASE VACIO: Complejo de poliéster / polietileno blanco opaco

EMBALAJE: CARTON ALIMENTARIO (5 unidades por caja)

	n	C	m	M
<i>Stafilococos coagulasa positivo</i>	5	0	10	100
<i>Salmonella</i> (ufc/25 g)	5	0	Ausencia 25 g.	
<i>Listeria monocitogenes</i> (ufc/25 g)	5	0	100	
<i>E. coli</i>	5	2	100	1000
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: límites según Reglamentación vigente.				
Cuajo (mg/Kg)	Especificaciones según fabricante			
CARACTERISTICAS NUTRICIONALES				
VALORES NUTRICIONALES (Valor por cada 100 g. de queso fresco)				
Valor calórico	157 Kcal.			
Valor calórico	656 Kj.			
Grasa	13 g.			
de las cuales saturadas	8 g.			
Proteínas	9 g.			
Hidratos de carbono	3,5 g.			
de los cuales azucares	3,5 g.			
Sal	0,5 g.			
Fibra	0,5 g.			

Firma	Intención de Uso y de Consumo Listo para su consumo por todos los consumidores. Los grupos de consumidores para los que puede preverse que los alimentos producidos son potencialmente peligrosos son aquellos alérgicos a la leche o intolerantes a la lactosa.
--------------	---

CERTIFICADO ALÉRGENOS

ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGÍA	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	Sí	No	Sí	No
<p>Cereales que contienen gluten a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jarabe de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; - maltodextrinas a base de trigo; - jarabes de glucosa a base de cebada; - cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluidos el alcohol etílico de origen agrícola 		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X		X
Huevos y productos a base de huevo.		X		X
<p>Pescado y productos a base de pescado, salvo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; - gelatina de pescado o ictiocola clarificante en la cerveza y vino. 		X		X
Cacahuets y productos a base cacahuets.		X		X
<p>Soja y productos a base de soja, salvo;</p> <ul style="list-style-type: none"> - aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; - tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja.; - fitosteroles y ésteres de fitosteroles derivados de aceites vegetales de soja; - ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja. 		X		X

ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGÍA	Contenido en el producto		Posibilidad de encontrar trazas en el producto	
	Sí	No	Sí	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: - lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido alcohol etílico de origen agrícola.	X Leche		X	
Frutos de cáscara , es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		X		X
Apio y productos derivados.		X		X
Mostaza y productos derivados.		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos.		X		X

