



INSTRUCCIÓN

Código: IT-7.2-01-01

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 1

Fecha: 09-12

Página 2 de 3

DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: Queserías Sarrianas S.L.
Dirección: S. Salvador do Mato s/n
Población: Sarria
Provincia - País: Lugo - España
Registro Sanitario: 15.04987/LU
Gerente: Álvaro López

Teléfono: 982532009-982530943
Fax: 982531021
Página Web: www.queseriassarrianas.com
e-mail: info@queseriassarrianas.com
NIF: B27266055

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Revisión: 3 Fecha: 07/2017

DENOMINACIÓN	FORMATO	MARCAS
Queso vaca, cabra y oveja curado	Cilíndrico 3 kg	Quesar, San Salvador, Serra da Meda, Granja Riosol, Granja Flor

COMPOSICIÓN

Ingredientes

Elaborado con **leche** pasteurizada de vaca, cabra y oveja, sal, corrector de acidez E-509, conservador E-1105 (**derivado de huevo**), cuajo y fermentos **lácticos**.

Corteza (no comestible): Conservantes E-200, E-235 y E-281

CARACTERÍSTICAS PRODUCTO FINAL

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS		ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS		
	Valor nutricional medio (100g)	Olor	Profundo	
Valor energético	2105 kJ 503 kcal	Color	Amarillento	
Grasas de las cuales saturadas	44.4 g 32.6 g	Aspecto de corte	Duro, compacto, con algunos pequeños ojos	
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	<0.1 g <0.1 g	Sabor	Fuerte	
Proteínas	25.8 g	Características físico-químicas	Extracto seco	Mínimo 55%
Sal	2.8 g		Materia grasa sobre extracto seco	Mínimo 45%
			Contenido de agua total	Máximo 45%

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	Nº de colonias aceptables (m)	M	n	c
<i>Escherichia coli</i>	100	1000	5	2
<i>Staphylococcus aureus coagulasa +</i>	100	1000	5	2
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g	5	0
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g	5	0

DATOS PRODUCTO

Envase	Envasado al vacío en film termoformado transparente	Condiciones de almacenamiento	En lugar fresco y seco	Peso neto aprox. por caja	5.6 kg
Etiquetado	Indicar derivado de huevo	Peso aprox. por pieza	2.8 kg	Medidas caja (largo x ancho x alto)	41 x 21 x 13 cm
Identificación lote	Fecha y número fabricación	Diámetro	19 cm	Cajas capa x alturas	10 x 10
Consumo preferente	365 días	Altura	10 cm	Cajas palet	100
Periodo de maduración	Mín 105 días	Embalaje	Cajas de dos piezas	Altura palet	144 cm

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

TEMPERATURA	TIPO DE TRANSPORTE	TIPO PALLETS
No requiere refrigeración	Normal	Europeo

INFORMACIÓN OGMs

El producto NO se elabora con ningún ingrediente modificado genéticamente por lo que no son ingredientes de obligado etiquetado según los reglamentos CE/1829/2003 y CE/1830/2003



INSTRUCCIÓN

Código: IT-7.2-01-01

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión: 1

Fecha: 09-12

Página 3 de 3

ALÉRGENOS

MATERIA PRIMA	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X
CRUSTACEOS y productos con o basados en crustáceos		X
PESCADO y productos con o basados en pescado		X
HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos	X	
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes		X
SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LACTEOS (incluida la lactosa)	X	
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia		X
APIO y derivados		X
MOSTAZA y derivados		X
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo		X
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN ≥ 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOUE 338 de 22.12.2005.
- Reglamento (CE) 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 1113/2006, de 29 de Septiembre de 2006, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos. (B.O.E. 06.10.2006) y sus posteriores modificaciones Real Decreto 818/2015.
- REAL DECRETO 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero de la Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, 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.