

	especificación del producto		
escrito por: QM (Gestión de calidad)	Edición: 06 LMIV	Válido en fecha: 23.02.2016	Nº del art.: 10208xx
producto: Torta de salmón Queso procesado con 60% de grasa sobre materia seca			

1. general	
El producto, así como las materias primas utilizadas y el material del envase cumplen con la normativa legal sobre alimentos, niveles obligatorios y consultivos.	
2. descripción del producto	
denominación del producto: peso: vida de almacenamiento a partir de la fecha de entrega: temperatura: envasado: identificación del lote: número de fábrica:	Torta de salmón, Preparación de queso procesado 2000 g 150 días +6 °C - +8 °C Material laminar de aluminio + caja de poliestireno blanca código de producción de tres dígitos, por ejemplo: 383 = semana de calendario, 3er día de la semana = miércoles 17 de septiembre del 2014 DE BW 331 EG
3. datos de proceso	
tratado con calor: 90 °C	

4. ingredientes	
Queso (51%) (leche pasteurizada, sal, cultivos, cuajo animal, cuajo microbiano, color (carotenos)), mantequilla , agua, proteína de leche , salmón ahumado (1,4 %) (salmón , sal, humo), sales emulsionantes (E339, E341, E450, E451, E452), polvo dulce de suero , aromatizante (contiene pescado), sabor a humo, agentes espesantes (E407, E412), conservante (ácido sórbico), colorante (E160c)	
5. indicaciones físico-químicas	
valor de pH: grasa absoluta (Van Gulik): materia seca / método de Foil: grasa en materia seca / matemáticamente:	5,6 – 6,0 aprox. 32% 50% por lo menos 60%
7. indicaciones microbiológicas (ufc/g)	
Criterios	Demandas mínimas
	Método de determinación



especificación del producto

escrito por:
QM (Gestión de calidad)

Edición:
06 LMIV

Válido en fecha:
23.02.2016

Nº del art.:
10208xx

producto:
Torta de salmón
Queso procesado con 60% de grasa sobre materia seca

Recuento total en placa:	< 10.000/g	PCA-Agar
Levadura:	< 20/g	YGC-Agar
Moho:	< 20/g	YGC-Agar
Enterobacteriáceas:	< 20/g	VRBD-Agar
Listeria monocytogenes:	n. n. en 25 g	MET 614 según ISO 11290-1/L00.00-3, ASU según §64 LFGB
Salmonella:	n. n. en 25 g	MET 625 según ISO 11290-1/L00.00-20, ASU según §64 LFGB
Coag. estafilococos positivos:	< 100 / g	MET 614 según ISO 11290-1/L00.00-3, ASU según §64 LFGB

8. indicaciones nutricionales por 100 g

Energía	1470 kJ / 355 kcal
Grasas	32,0 g
De las cuales saturadas	22,1 g
Carbohidratos	1,8 g
De los cuales azúcares	1,8 g
Proteínas	15,0 g
sal	2,26 g

9. información sobre alérgenos

contiene	sí	no	contiene	sí	no
cereales con gluten	☐	☒	leche incl. lactosa	☒	☐
marisco / derivados del marisco	☐	☒	frutos de cáscara arbóreos y sus derivados	☐	☒ *
huevo y productos derivados del huevo	☐	☒	apio y derivados del apio	☐	☒
pescado	☒	☐	mostaza	☐	☒
cacahuetes	☐	☒	sésamo y derivados del sésamo	☐	☒
soja	☐	☒	sulfitos	☐	☒
moluscos	☐	☒	altramuces	☐	☒
*Puede contener trazas de frutos secos.					



especificación del producto

escrito por:
QM (Gestión de calidad)

Edición:
06 LMIV

Válido en fecha:
23.02.2016

Nº del art.:
10208xx

producto:
Torta de salmón
Queso procesado con 60% de grasa sobre materia seca

10. declaración de OMG (organismo modificado genéticamente)

Por la presente declaramos para los productos que no se utilizan organismos modificados genéticamente y que los productos no consisten o no contienen organismos modificados genéticamente según la regulación (CE) Nº 1829/2003 sobre alimentos modificados genéticamente y según la regulación (CE) Nº 1830/2003 concerniente a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente y la trazabilidad de productos alimentarios producidos a partir de organismos modificados genéticamente. Esto significa, asimismo, que las materias primas no se derivan de organismos modificados genéticamente, incluso si ellos no contienen organismos modificados genéticamente. Esto incluye todas las materias primas, aditivos y aromatizantes.

11. sensorial

aspecto:	pastel de color blanco lechoso con dos capas de concentrado con color de salmón
consistencia:	masa de queso firme, cremosa
gusto:	sabor fino de salmón, sabor de queso suave

gestión de calidad homologación JERMI:

J. Weidner
Fecha: 23.02.2016

cliente (firma, categoría laboral, sello de la empresa):

Fecha: