especificación del producto

escrito por:	edición:	válido en fecha:	Nº del art.:
QM (Gestión de calidad)	04 LMIV	25.02.2016	10162xx

producto:

Torta de pimienta verde
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:	Torta de pimienta verde, Preparación de queso procesado
peso:	2000 g
vida de almacenamiento a partir de la fecha de entrega:	150 días
temperatura:	+6 °C - +8 °C
envasado:	Material laminar de aluminio + caja de poliestireno blanca
identificación del lote:	código de producción de tres dígitos, por ejemplo: 383 = semana de calendario, 3er día de la semana = miércoles 17 de septiembre del 2014
número de fábrica:	DE BW 331 EG

3. datos de proceso

tratado con calor: 90 °C

4. ingredientes

Queso (55%) (**leche** pasteurizada, sal, cultivos, cuajo animal, cuajo microbiano, color (carotenos)), **mantequilla**, agua, pimienta verde (2,5%) (pimienta verde, agua, vinagre de alcohol, azúcar), **proteína de leche, polvo dulce de suero**, sales emulsionantes (E339, E450, E452), aromatizante, conservante (ácido sórbico)

5. indicaciones físico-químicas

valor de pH:	5,7 – 5,9
grasa absoluta (Van Gulik):	aprox. 33%
Materia seca / método de Foil:	49%
grasa en materia seca / matemáticamente:	por lo menos 60%

especificación del producto

escrito por:	edición:	válido en fecha:	Nº del art.:
QM (Gestión de calidad)	04 LMIV	25.02.2016	10162xx

producto:

Torta de pimienta verde
Queso procesado con 60% de grasa sobre materia seca

7. indicaciones microbiológicas (ufc/g)		
Criterios	Demandas mínimas	Método de determinación
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	1386 kJ / 335 kcal
Grasas	31,5 g
De las cuales saturadas	21,7 g
Carbohidratos	0,4 g
De los cuales azúcares	0,4 g
Proteínas	12,5 g
Sal	2,6 g

especificación del producto

escrito por:	edición:	válido en fecha:	Nº del art.:
QM (Gestión de calidad)	04 LMIV	25.02.2016	10162xx

producto:

Torta de pimienta verde
Queso procesado con 60% de grasa sobre materia seca

9. información sobre alérgenos

contiene	sí	no	contiene	sí	no
cereales con gluten	☐	☒	leche incl. lactosa	☒	☐
marisco / derivados de marisco	☐	☒	frutos de cáscara arbóreos y sus derivados	☐	☒*
huevo y 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.

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 granos de pimiento verde
consistencia:	masa de queso firme, cremosa
gusto:	sabor de queso suave, ligeramente picante, a pimienta

gestión de calidad homologación JERMI:	cliente (firma, categoría laboral, sello de la empresa):
J. Weidner Fecha: 25.02.2016	Fecha: