



# Especificación del producto

Escrito por:  
QM (Gestión de calidad)

Edición:  
05 LMIV

Válido en fecha:  
25.02.2016

Nº del art.:  
10345xx

producto:

**Torta de nueces 2000 g**

**Queso procesado con 55% 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 nueces, 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 28, 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: a 90 °C

Envasado en atmósfera protectora.

No se utiliza radiación.

## 4. Declaración

Queso (60%) (**leche** pasteurizada, sal, cultivos, cuajo animal, cuajo microbiano, color (carotenos)), **mantequilla**, agua, **nueces** (3%) **polvo dulce de suero**, proteína de **leche**, sal, aromatizante, sales emulsionantes (E339, E341, E450, E452), conservante (ácido sórbico), regulador de acidez (ácido láctico), color (E150c, E160c), agentes espesantes (E407, E412)

## 5. Indicaciones físico-químicas

valor de pH:	5,7 - 5,9
grasa absoluta (Van Gulik):	31%
Materia seca / método de Foil:	46%
grasa en materia seca / matemáticamente:	mín. 55%



# Especificación del producto

Escrito por:  
QM (Gestión de calidad)

Edición:  
05 LMIV

Válido en fecha:  
25.02.2016

Nº del art.:  
10345xx

producto:

**Torta de nueces 2000 g**

**Queso procesado con 55% de grasa sobre materia seca**

## 7. Indicaciones microbiológicas (ufc/g)

Crterios	Demandas mínimas	Método de determinación
Recuento total en placa:	< 1000/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 (calculado)

Energía	1474 kJ / 356 kcal
Grasas	31,6 g
De las cuales saturadas	20,2 g
Carbohidratos	2,2 g
De los cuales azúcares	1,6 g
Proteínas	15,7 g
Sal	2,7 g



# Especificación del producto

Escrito por:  
QM (Gestión de calidad)

Edición:  
05 LMIV

Válido en fecha:  
25.02.2016

Nº del art.:  
10345xx

producto:

**Torta de nueces 2000 g**

**Queso procesado con 55% de grasa sobre materia seca**

## 9. Información sobre alérgenos

Contiene	Sí	No	Contiene	Sí	No
Cereales con gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Leche incl. lactosa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Marisco / derivados del marisco	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutos de cáscara arbóreos y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevo y derivados del huevo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Apio y derivados del apio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacahuetes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo y derivados del sésamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfitos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moluscos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Altramuces	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 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) N° 1829/2003 sobre alimentos modificados genéticamente y según la regulación (CE) N° 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:	color amarillo, con dos capas marrones de queso de nueces
consistencia:	Masa de queso firme, cremosa con trozos de nueces
gusto:	sabor a nueces fino

Gestión de calidad homologación JERMI:

J. Weidner

Fecha: 25.02.2016

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

Fecha: