Especificación del producto

Escrito por:	Edición:	Válido en fecha:	Nº del art.:
QM (Gestión de calidad)	04 LMIV	25.02.2016	10366xx

producto:

Torta de nueces 1000 g

Preparación de 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 queso procesado con nueces
peso:	1000 g
vida de almacenamiento a partir de la fecha de entrega:	40 días
envasado:	Material laminar PET/PE, envasado bajo atmósfera protectora
temperatura (durante la expedición y el almacenamiento):	+6 °C - +8 °C
identificación del lote:	código de producción de tres dígitos, por ejemplo: 083 = semana de calendario, 3er día de la semana = miércoles 24 de febrero del 2016
número de fábrica:	DE BW 331 EG
3. Datos de proceso	
tratado con calor: a 90 ºC duración total del proceso de fusión: aprox. 8 minutos	
4. Declaración	
Queso (55%) (**leche**, sal, cultivos, cuajo, cuajo microbiano, color (carotenos)), **mantequilla**, agua, nueces (11%) **polvo dulce de suero**, **proteína de leche**, sal, aromatizante, sales emulsionantes (E339, E341, E450, E452), conservante (ácido sórbico), ácido (ácido láctico), color (160c, E150c), agentes espesantes (E412, E407)	
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:	Edición:	Válido en fecha:	Nº del art.:
QM (Gestión de calidad)	04 LMIV	25.02.2016	10366xx

producto:

Torta de nueces 1000 g

Preparación de queso procesado con 55% de grasa sobre materia seca

7. Indicaciones microbiológicas (ufc/g)		
Criterios	Demandas mínimas	Método de determinación
Recuento total en placa:	< 100000/g	PCA-Agar
Levadura:	< 200/g	YGC-Agar
Moho:	< 1000/g	YGC-Agar
Enterobacteriáceas:	< 200/g	VRBD-Agar
Listeria monocytogenes:	no verificable en 25 g	MET 614 según ISO 11290-1/L00.00-3, ASU según §64 LFGB
Salmonella:	no verificable 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	1572 kJ / 380 kcal
grasas	33,8 g
de las cuales saturadas	19,3 g
carbohidratos	2,9 g
de los cuales azúcares	1,5 g
proteínas	15,6 g
sal	2,5 g

Especificación del producto

Escrito por:	Edición:	Válido en fecha:	Nº del art.:
QM (Gestión de calidad)	04 LMIV	25.02.2016	10366xx

producto:

Torta de nueces 1000 g

Preparación de queso procesado con 55% de grasa sobre materia seca

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 derivados del huevo	☐	☒	Apio y derivados del apio	☐	☒
Pescado	☐	☒	Mostaza	☐	☒
Cacahuetes	☐	☒	Sésamo y derivados del sésamo	☐	☒
Soja	☐	☒	Sulfitos	☐	☒
Moluscos	☐	☒	Altramuces	☐	☒

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:	color amarillo, con dos capas marrones de queso de nueces, con medias nueces arriba
Textura:	Masa de queso firme, cremosa con trozos de nueces
Gusto:	sabor a nueces fino

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

Especificación del producto

Escrito por:	Edición:	Válido en fecha:	Nº del art.:
QM (Gestión de calidad)	04 LMIV	25.02.2016	10366xx

producto:

Torta de nueces 1000 g

Preparación de queso procesado con 55% de grasa sobre materia seca