especificación del producto

escrito por:	edición:	Válido en fecha:	Nº del art.:
QM (Gestión de calidad)	06 LMIV	23.02.2016	1020900

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:	Torta de salmón, preparación de queso procesado
peso:	1000 g
peso del producto:	neto = 1.000 kg
vida de almacenamiento a partir de la fecha de entrega:	40 días
temperatura:	+6 °C - +8 °C
envasado:	Material laminar de aluminio + caja de poliestireno
identificación del lote:	código de producción de tres dígitos, por ejemplo: 83 = semana de calendario, 3er día de la semana = miércoles 23, del 2011
número de fábrica:	DE BW 331 EG
3. datos de proceso	
tratado con calor: 90 °C	

especificación del producto

escrito por:	edición:	Válido en fecha:	Nº del art.:
QM (Gestión de calidad)	06 LMIV	23.02.2016	1020900

producto:

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

4. ingredientes

Queso (51%) (**leche**, sal, cultivos, cuajo, 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), eneldo, pimentón

5. indicaciones físico-químicas

valor de pH:	5,7 – 6,0
grasa absoluta (Van Gulik):	aprox. 30%
Materia seca / método de Foil:	50%
grasa en materia seca / matemáticamente:	por lo menos 60%

7. indicaciones microbiológicas (ufc/g)

criterios	demandas mínimas	método de determinación
Recuento total en placa:	< 10.000/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
salmonellas:	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

energía	1470 kJ / 355 kcal
grasas	32,0 g
de las cuales saturadas	22,1 g
carbohidratos	1,8 g

especificación del producto

escrito por:	edición:	Válido en fecha:	Nº del art.:
QM (Gestión de calidad)	06 LMIV	23.02.2016	1020900

producto:

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

de los cuales azúcares	1,6 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 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.

especificación del producto

escrito por:	edición:	Válido en fecha:	Nº del art.:
QM (Gestión de calidad)	06 LMIV	23.02.2016	1020900

producto:

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

11. sensorial	
aspecto:	pastel de color blanco lechoso con dos capas de concentrado con color de salmón, cubierto con eneldo y escamas de pimentón rojo
consistencia:	masa de queso firme, cremosa
gusto:	sabor de salmón fino, sabor de queso suave

gestión de calidad homologación JERMI:	cliente (firma, categoría laboral, sello de la empresa):
J. Weidner Fecha: 23.02.2016	Fecha: