



Especificación del producto

Escrito por:
QM (Gestión de calidad)

Edición:
03 LMIV

Válido en fecha:
18.06.2015

Nº del art.:
10308xx

Producto:

Rulo de Nueces 1000 g

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:	Rulo de Nueces, queso procesado con 60% de grasa sobre materia seca
tiempo restante hasta caducidad:	40 días
envasado:	Material laminar PET/PE Envasado en atmósfera protectora.
temperatura (durante la expedición y el almacenamiento):	+6 °C - +8 °C
identificación del lote:	código de producción de tres dígitos, p. ej. 254 Código 254: 1º y 2º dígitos = semana de calendario, 3er dígito = día de la semana → jueves, 18 de junio, 2015
Número de fábrica:	DE BW 331 EG

3. Datos de proceso

tratado con calor: a 80 °C

duración total del proceso de fusión: aprox. 8 minutos

4. Declaración

queso (50%) (**leche**, sal, cultivos, cuajo, cuajo microbiano, color (carotenos)), **mantequilla**, agua, nueces (13%), **proteína de leche**, sales emulsionantes (E339, E341, E450, E451, E452), **polvo dulce de suero**, aromatizante, conservante (ácido sórbico)

5. Indicaciones físico-químicas

valor de pH:	5,7 - 5,8
Grasa absoluta (Van Gulik):	34%
Materia seca / método de Foil:	50%
Grasa en materia seca / matemáticamente:	mín. 60%



Especificación del producto

Escrito por:
QM (Gestión de calidad)

Edición:
03 LMIV

Válido en fecha:
18.06.2015

Nº del art.:
10308xx

Producto:

Rulo de Nueces 1000 g

Queso procesado con 60% de grasa sobre materia seca

6. Indicaciones microbiológicas (ufc/g)

Criterios	Demandas mínimas	Método de determinación
Recuento total en placa:	< 10000/g	PCA-Agar
Levadura:	< 1000/g	YGC-Agar
Moho:	< 1000/g	YGC-Agar
Enterobacteriáceas	< 100/g	VRBD-Agar
Listeria monocytogenes:	no verificable en 25 g	MET 614 ISO 11290-1/L00.00-3, ASU §64 LFGB
Salmonella:	no verificable en 25 g	MET 625 ISO 11290-1/L00.00-20, ASU §64 LFGB
Coag. estafilococos positivos:	< 100/g	MET 614 ISO 11290-1/L00.00-3, ASU §64 LFGB

7. Indicaciones nutricionales por 100 g (calculado)

Energía	1630 kJ / 394 kcal
Grasas	36,4 g
De las cuales saturadas	20,4 g
Carbohidratos	2,0 g
De los cuales azúcares	0,4 g
Proteínas	14,3 g
Sal	2,3 g



Especificación del producto

Escrito por:
QM (Gestión de calidad)

Edición:
03 LMIV

Válido en fecha:
18.06.2015

Nº del art.:
10308xx

Producto:

Rulo de Nueces 1000 g

Queso procesado con 60% de grasa sobre materia seca

8. 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"/>

9. 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

10. Sensorial

Aspecto:	Masa de queso de color amarillo con trozos marrones de nueces, cubierta uniformemente con medias nueces
Textura:	Masa de queso cremosa para untar
Gusto:	sabor a nueces fino

Gestión de calidad homologación JERMI:

N. Wieland

Fecha: 18.06.2015

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

Fecha: