



# HOJA DE LA ESPECIFICACIÓN

Cod.:ST\_ML\_400.01.BFT\_R2.0

Fecha de revisión: 17/07/2015



Cod. Art.: 400.01.BFT

Descripción: QUESO GRAN MORAVIA – BUFET DE CORTE

## 1 - DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Gran Moravia es un queso duro, semigraso, con pasta cocida que ha madurado lentamente durante mucho tiempo. La coagulación de la leche se obtiene por fermentación del ácido láctico, a partir de leche termizada. La leche de vaca procede de dos ordeños diarios. La cadena de trazabilidad "GRAN MORAVIA" está certificada por DNV conforme a UNI EN ISO 22005:2008.

## 2 - INGREDIENTES

LECHE de vaca, sal, cuajo de cultivo vegetal. Conservante: E 1105 proteína lisozima procedente del HUEVO.

## 3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIALES

- Aspecto externo: corte horizontal de media pieza. La corteza del queso es de color amarillo intenso, duro y tiene un espesor de 3/6 mm.
- Aspecto interno: pasta de color amarillo pajizo ligeramente granular.
- Sabor: típico del queso de larga curación, intenso pero agradable.

## 4 - ALÉRGENOS

Leche y derivados de la leche (incluida la lactosa). Huevos y derivados del huevo.

## 5 - OMG (Organismos Modificados Genéticamente)

Este queso no se encuentra entre los productos cubiertos por la regulación para alimentos modificados genéticamente, según lo requerido por las regulaciones CE n°1830/2003 y 1829/2003, ya que se considera un derivado de un proceso metabólico que convierte sustancias en crudo. El producto no contiene OMG añadidos.

### 6.1 - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

| DETERMINACIÓN                     | UNIDAD DE MEDIDA | VALOR DE REFERENCIA |
|-----------------------------------|------------------|---------------------|
| Escherichia coli                  | UFC/g            | ≤ 50                |
| Mohos                             | UFC/g            | ≤ 100               |
| Levaduras                         | UFC/g            | ≤ 1.000             |
| Coagulasa-estafilococos positivos | UFC/g            | ≤ 100               |
| Listeria monocytogenes            | /25 g            | Ausente             |
| Especies de salmonella            | /25 g            | Ausente             |

### 6.2 - REQUISITOS QUÍMICOS

| DETERMINACIÓN  | UNIDAD DE MEDIDA  | VALOR DE REFERENCIA |
|----------------|-------------------|---------------------|
| Humedad        | %                 | 32 - 38             |
| Grasas         | % en materia seca | ≥ 32                |
| Proteínas      | %                 | 25,0 - 35,0         |
| Cloruro sódico | %                 | 1,0 - 2,5           |

|                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  <div> <h1>HOJA DE LA ESPECIFICACIÓN</h1> <div> Cod.:ST_ML_400.01.BFT_R2.0 Fecha de revisión: 17/07/2015 </div> </div> |  |  |
| Cod. Art.: 400.01.BFT<br>Descripción: QUESO GRAN MORAVIA – BUFET DE CORTE                                                                                                                             |  |                                                                                     |

7 - VALORES NUTRICIONALES (VALORES MEDIOS / 100 g)

| ELEMENTO                | UNIDAD DE MEDIDA | VALOR MEDIO |
|-------------------------|------------------|-------------|
| Energía                 | kJ               | 1573        |
| Energía                 | kcal             | 378         |
| Grasas                  | g                | 28          |
| de las cuales saturadas | g                | 20          |
| Carbohidratos           | g                | 0,6         |
| de los cuales azúcares  | g                | 0           |
| Proteínas               | g                | 31          |
| Sal                     | g                | 1,4         |

8 - ENVASADO

La pieza de queso entera se corta en medias piezas, cada una de las cuales envasada al vacío en bolsas de plástico termoretráctiles que se sellan con termosellado. Dos medias piezas se disponen en una caja de cartón individual.

| Tipo de envasado  | Código EAN |                  | Tamaño del envase (mm)<br>longitud x anchura x altura | Peso del envase/caja (g) | Envase peso neto kg/caja | Peso bruto del envase kg/caja | Paletización (1,2 m x 0,8 m) |            |             |             |
|-------------------|------------|------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------|-------------|-------------|
|                   | Tipo       | Código de barras |                                                       |                          |                          |                               | U/caja                       | Cajas/capa | Capas/palet | Cajas/palet |
| Envase primario   | EAN13      | N/A              | Ø 440x114 h.                                          | 30,0                     | 36,0                     | 37,04                         | 2                            | 5          | 5           | 25          |
| Envase secundario | EAN14      | 98001605005181   | 440x440x228                                           | 980,0                    |                          |                               |                              |            |             |             |

9 - VIDA DE ALMACENAMIENTO, ALMACENAMIENTO, TRAZABILIDAD

El producto tiene una vida de almacenamiento de 365 días a partir de la fecha del envasado. La temperatura de almacenamiento óptima está entre + 3 °C y + 7 °C. Se recomienda abrir el envase unos pocos minutos antes de comerlo para poder disfrutar mejor del gusto del producto. La trazabilidad del producto puede hacerse mediante un número de partida (Lxxxxx) impreso en cada envasado primario y en cada envasado secundario (caja de cartón).

10 - TRATAMIENTO SUPERFICIAL

Sin tratamiento superficial.

HOMOLOGACIÓN  
Dept. de calidad