



# HOJA DE LA ESPECIFICACIÓN

Cod.:ST\_ML\_101.04.EST\_R2.0

Fecha de revisión: 16/07/2015



Cod. Art.: 101.04.EST

Descripción: Queso duro "GRAN MORAVIA" de 4000 g aprox. envasado al vacío - 4 piezas/caja

## 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 de ácido láctico, a partir de leche termizada. La leche de vaca procede de dos ordeños diarios. La cadena de trazabilidad "GRAN MORAVIA" viene 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: seccionado en porciones a partir de quesos enteros. • Color: amarillo pajizo, homogéneo en toda la masa en el interior del envase. • Sabor: delicado, intenso y 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
Estafilococos coagulasa 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



# HOJA DE LA ESPECIFICACIÓN

Cod.:ST\_ML\_101.04.EST\_R2.0

Fecha de revisión: 16/07/2015



Cod. Art.: 101.04.EST

Descripción: Queso duro "GRAN MORAVIA" de 4000 g aprox. envasado al vacío - 4 piezas/caja

## 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

Envasado al vacío en bolsas de plástico termoretráctiles que se sellan con termosellado.

Tipo de envasado	Código EAN		Tamaño del envase (mm) longitud x anchura x altura	Peso del envase/caja (g)	Peso neto del envase 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	2633070	215x305x112	30,0	16,0	16,55	4	9	7	63
Envase secundario	EAN14	98001605005471	380x260x320	429,0						

## 9 - VIDA DE ALMACENAMIENTO, ALMACENAMIENTO, TRAZABILIDAD

El producto tiene una vida de almacenamiento de 220 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