



FICHA TÉCNICA

Queso duro GRAN MORAVIA de 200 g e
envasado con termoconformado al vacío

ST_ML_101.72.012

Fecha de revisión: 26/10/2018

N.º de revisión: 0

INFORMACIÓN GENERAL

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Queso duro, semigraso, con pasta cocida que ha madurado lentamente durante mucho tiempo, producido a partir de leche tratada térmicamente. 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.

INGREDIENTES

Leche tratada térmicamente, sal, cuajo de cultivo vegetal. Conservante: E 1105 proteína lisozima procedente del huevo.

TRATAMIENTO PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Sin tratamiento superficial.

Forma y tamaño: de cuña

Características: Pasta dura y quebradiza, con un color blanco pajizo

Notas de cata: típicas del queso añejo, intenso pero agradable

ORIGEN

Origen de la leche: República Checa

MODO DE USO

La temperatura de almacenamiento está entre + 3 °C y + 7 °C.

PERIODO DE CADUCIDAD

150 días a partir de la fecha del envasado



VALOR NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS / 100 g)

ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MEDIO
Valor energético	kJ	1573
Valor energético	kcal	378
Grasas	g	28
de las cuales saturadas	g	20
Hidratos de Carbono	g	0,6
de los cuales azúcares	g	0
Proteínas	g	31
Sal	g	1,4

REQUISITOS QUÍMICOS

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

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE REFERENCIA
Escherichia coli	UFC/g	< 50
Mohos	UFC/g	< 100
Levaduras	UFC/g	< 1000
Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g	< 100
Listeria monocytogenes	/25 g	Ausente
Especies de salmonella	/25 g	Ausente

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

El documento es propiedad de Brazzale S.p.A. y no puede copiarse ni divulgarse a terceros sin autorización por escrito de la dirección de Brazzale S.p.A. Este documento podría modificarse y/o actualizarse frecuentemente; recomendamos a los usuarios que obtengan la última revisión.



FICHA TÉCNICA

Queso duro GRAN MORAVIA de 200 g e
envasado con termoconformado al vacío

ST_ML_101.72.012

Fecha de revisión: 26/10/2018

N.º de revisión: 0

LISTA DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente	Contaminación cruzada	Fuente
Cereales con contenido de gluten y productos derivados de los mismos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustáceos y productos derivados de los mismos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Huevos y productos derivados de los mismos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lisozima
Pescado y productos derivados del mismo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cacahuetes y productos derivados de los mismos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja y productos derivados de la misma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Leche y productos derivados de la misma (incluida la lactosa)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Leche
Frutos secos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Apio y productos derivados del mismo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Semillas de sésamo y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dióxido de azufre y sulfitos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altramuces y productos derivados de los mismos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Moluscos y productos derivados de los mismos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mostaza y productos derivados de la misma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

REQUISITOS LEGALES

HACCP

La empresa trabaja y opera conforme a la normativa comunitaria contenida en el paquete de normas sobre higiene, norma 852/2004 y 853/2004 y normas asociadas. La empresa ha adoptado un sistema de análisis de riesgos y de puntos de control críticos (HACCP), a fin de identificar las fases críticas para la seguridad y protección de los consumidores. El sistema de trazabilidad interno, conforme a la norma 178/2002 y actualizaciones subsiguientes, asegura la trazabilidad de todos los productos.

TRAZABILIDAD

La trazabilidad del producto se basa en el número de lote L YXXX (Y año XXX día calendario juliano), impreso sobre el envasado primario y secundario.

OMG

El producto no forma parte de los productos cubiertos por la normativa para alimentos modificados genéticamente, según lo requerido por las normas CE n.º1830/2003 y 1829/2003, ya que se considera un producto derivado de un proceso metabólico que convierte sustancias en crudo. El producto no contiene OMG.

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no está tratado con radiación ionizante.

ENVASADO

Todos los materiales en contacto con el producto deberán cumplir los requisitos legales.

INFORMACIÓN DE LOGÍSTICA

Número del artículo	Unidades /caja	Tipo	Descripción	Código EAN	Tamaño del envase (Largo x Ancho x Alto) mm	Peso del envase (g)	Cajas / capa	Capas / palé	Cajas / palé
101.72.012	9	Envasado primario	Parte superior (OPA/PE) Parte inferior (PP/PA/PE)	8032618610236	200x105x27	9,1	28	7	196
		Envasado secundario	Cartón americano	08032618612544	293x110x257	112			

TIPO DE PALÉ: EPAL 1200x800 mm

PLANTA DE PRODUCCIÓN

Brazzale SpA - Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) Italia.



Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

El documento es propiedad de Brazzale S.p.A. y no puede copiarse ni divulgarse a terceros sin autorización por escrito de la dirección de Brazzale S.p.A. Este documento podrá modificarse y/o actualizarse frecuentemente; recomendamos a los usuarios que obtengan la última revisión.