HOJA DE LA ESPECIFICACIÓN

Cod.:ST_ML_152.01_R2.0 Fecha de revisión: 17/07/2015

Cod. Art.: 152.01

Descripción: **Queso duro rallado "GRAN MORAVIA" de 1000 g envasado en bolsa de ATP - 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: típicamente homogéneo, no demasiado polvoroso. • Color: amarillo pálido, homogéneo en toda la masa del interior del envase.
• Sabor: típico de un queso de larga maduración, 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
Coliformes totales	UFC/g	≤ 100
Escherichia coli	UFC/g	≤ 50
Mohos	UFC/g	≤ 1.000
Levaduras	UFC/g	≤ 10.000
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	%	28 - 35
Grasas	% en materia seca	≥ 32
Proteínas	%	25,0 - 35,0
Cloruro sódico	%	1,0 - 2,5

Este 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.

HOJA DE LA ESPECIFICACIÓN

Cod.:ST_ML_152.01_R2.0 Fecha de revisión: 17/07/2015

Cod. Art.: 152.01

Descripción: **Queso duro rallado "GRAN MORAVIA" de 1000 g envasado en bolsa de ATP - 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

El envasado primario consiste en bolsas hechas de una película de plástico cuya composición es: nylon (BX), polietileno (PLT). Los envases secundarios son de cartón corrugado. El producto se envasa en atmósfera protectora.

Tipo de envasado	Código EAN		Tamaño del envase (mm) 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	8032618610472	345x200x45	12,0	4,0	4,23	4	10	10	100
Envase secundario	EAN14	08032618610670	331x258x128	179,0						

9 - VIDA DE ALMACENAMIENTO, ALMACENAMIENTO, TRAZABILIDAD

El producto tiene una vida de almacenamiento de 75 días a partir de la fecha de 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

Este 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.