

	Ficha técnica del producto	S-PT-P05 E 4.6 23/02/2015
	<i>Provolone Dolce Soresina en molde y corte</i>	Pág.1 de 3

Moldes de: 6 kg – 11 kg – 25 kg – 30 kg

Cortes de: 1 kg - 3,5 kg

<u>Descripción producto</u>	<p>Descripción general: queso dulce semiduro de pasta hilada obtenido mediante el uso de cuajo de ternero y/o cabrito y leche de vaca pasteurizada con acidez natural de fermentación, con un periodo de maduración de más de 30 días. El producto atado se parafina al envío. El producto se conserva a una temperatura de 2-8 °C; el corte tiene un TMC de 120 días desde la producción, con una vida residual mínima para el cliente de 90 días.</p> <p>Color de la pasta: amarillo pajizo</p> <p>Consistencia: pasta compacta que puede presentar ojos pequeños y delgados</p> <p>Corteza: fina, lisa y brillante, que va del blanco al amarillo dorado, no comestible</p> <p>Sabor: delicado</p>
-----------------------------	--

Provolone Dolce Soresina en molde y corte

Pág.2 de 3

Ingredientes: leche - sal - cuajo de ternero/cabrito

Conservantes superficiales: E235-E202-E203

Agente de revestimiento: parafina

Origen leche recogida: Lombardía (Italia)

% ingredientes: 97,8 % leche, 1,8 % sal, 0,4 % cuajo

<i>Características bacteriológicas</i>	Análisis	Medida	Límites de conformidad	Límites legales	Método de análisis
	E. Coli	En 1 g	Ausentes	Ausentes	Petrifilm
	Salmonella	En 25 g	Ausentes	Ausentes	Método interno
	Listeria monocytogenes	En 25 g	Ausentes	Ausentes	Método interno
	Staphylococcus coagulasa positivo	En 1 g	< 100		Método interno

<i>Características químicas</i>	Parámetro	Valor medio	Unidad de medida	% CDR *
	Agua	% de peso	< 44	
	Graso/seco	% de peso	> 45	
	Natamicina	Mg/dm ²	< 1	< 1
	Sorbatos	ppm	< 1000	< 1000
	NaCl	% de peso	1,0-2,5	
	pH		5,2 – 5,4	

<i>Valores nutricionales medios por 100 g de producto</i>	Parámetro	Valor medio	Unidad de medida	% CDR *
	Valor energético	387	Kcal	19,4
		1606	KJ	
	Grasas: totales	31	% sobre 100 g	44,3
	saturadas	21,4	% sobre 100 g	107
	monoinsaturadas	8,5	% sobre 100 g	
	poliinsaturadas	1,1	% sobre 100 g	
	trans	0.9	% sobre 100 g	
	Colesterol	92	mg/100 g	30,7
	Proteínas	25	% sobre 100 g	50
Carbohidratos	2,0	% sobre 100 g	0,7	
Azúcares	2,0	% sobre 100 g	2,2	
Sal	1,8	g/100 g	30	

* La ración diaria recomendada se calcula para una dieta de 2000 Kcal

declaraciones

Sistema de autocontrol y trazabilidad:

Se declara la aplicación de un sistema de autocontrol alimentario (H.A.C.C.P.) y el respeto de los reglamentos CE 178/2000 - 852/2004 - 853/2004 –2073/2005.

Análisis:

Los análisis los efectúa un laboratorio interno mediante métodos evaluados anualmente o un laboratorio externo acreditado.

	Ficha técnica del producto	S-PT-P05 E 4.6 23/02/2015
	<i>Provolone Dolce Soresina en molde y corte</i>	Pág.3 de 3

<u>Certificaciones</u>	ISO 9001 CADENA CONTROLADA DTP 035 CSQA TRAZABILIDAD DE LA CADENA ALIMENTARIA UNI EN ISO 22005 BRC IFS	de 1998 de 2003 de 2003 de 2006 de 2006
------------------------	--	---

<u>Alérgenos</u>	ALÉRGENOS	PRESENCIA	NOMBRE ESPECÍFICO	PRESENCIA TRAZAS	PRESENCIA EN EL EMPLAZAMIENTO DE PRODUCCIÓN
	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, trigo kamut o sus cepas híbridas) y productos derivados	NO		NO	NO
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO		NO	NO
	Huevos y productos a base de huevos	NO		NO	SÍ
	Pescado y productos a base de pescado	NO		NO	NO
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO		NO	NO
	Soja y productos a base de soja	NO		NO	NO
	Leche y productos a base de leche (incluida lactosa)	SÍ	LECHE		
	Frutos secos: almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces de pecán, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia y productos derivados	NO		NO	NO
	Apio y productos a base de apio	NO		NO	NO
	Mostaza y productos a base de mostaza	NO		NO	NO
	Semillas de sésamo y productos a base de sésamo	NO		NO	NO
	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresados en SO 2 en el producto acabado.	NO		NO	NO
	Altramuces y productos a base de altramuces	NO		NO	NO
	Moluscos y productos a base de moluscos	NO		NO	NO

<u>OGM</u>	A tenor de los reglamentos de la CEE acerca de los OGM, n.º 1829-1830 del 22/9/03, de las declaraciones de los proveedores de ingredientes y de nuestros análisis se desprende que el producto no contiene OGM (organismos genéticamente modificados).
------------	--