



C/ DEL RIO, 9 - 11  
POLIGONO INDUSTRIAL CLOT  
08291 RIPOLLET (BARCELONA)  
TELF.: 93 594 62 84 FAX: 93 594 62 86



**CODIGO:**

B026

Rev.: 6

Fecha: Junio 2014

Página: 1 de 4

**APPCC**

Descripción: **QUESO FRESCO ULTRAFILTRADO BURGALESA**

## Ficha Técnica

<p><b>Nombre de la Empresa:</b> LAGO Y PUIG GALLARDO, S.A. Telef.: 93 5946284 Fax: 93 5946286</p>	<p><b>Descripción del Producto:</b> QUESO FRESCO ULTRAFILTRADO BURGALESA</p>
<p><b>Dirección:</b> C/ DEL RIO, 11 Pol. Ind. EL CLOT 08291 RIPOLLET (BARCELONA)</p>	<p><b>Almacenamiento y Distribución:</b> Conservar de 2 a 4 °C</p>
<p style="text-align: center;"><b>Intención de Uso y de Consumo</b></p> <p style="text-align: center;">Listo para su consumo por todos los consumidores. Los grupos de consumidores para los que puede preverse que los alimentos producidos son potencialmente peligrosos son aquellos alérgicos a la leche o intolerantes a la lactosa.</p>	

### ENVASES Y EMBALAJES

ENVASE VACIO: Complejo de poliéster / polietileno blanco opaco  
EMBALAJE: CARTON ALIMENTARIO

### DURABILIDAD

#### TIPO DE QUESO

TARRINA Termosellada

60 días

### CONDICIONES DE CONSERVACION

#### TIPO DE QUESO

TARRINA 1 kg. Termosellada

Conservar entre 2 y 4 °C

### NORMATIVA LEGAL VIGENTE

Real Decreto 1113/2006 de 29 de Septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Real Decreto 1679/1994 de 22 de Junio, sobre las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de Leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.



C. DEL RIO, 9 - 11  
POLIGONO INDUSTRIAL CLOT  
08291 RIPOLLET (BARCELONA)  
TELF.: 93 594 62 94 FAX: 93 594 62 86



**CODIGO:**

B026

Rev.: 6

Fecha: Junio 2014

Página: 2 de 4

**APPCC**

Descripción: **QUESO FRESCO ULTRAFILTRADO BURGALESA**

**SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - APPCC:**

**NOMBRE DEL PROYECTO:**

MANUAL DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL  
APPCC LACTEOS RUIZ ANGULO, S.L.

**CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO**

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: límites según Reglamentación vigente.**

	Plan de muestreo		Límites	
	n	C	m	M
<i>Stafilococos coagulasa positivo</i>	5	0	10	100
<i>Salmonella</i> (ufc/25 g)	5	0	Ausencia en 25 g.	
<i>Listeria monocitogenes</i>	5	0	100	
<i>E. coli</i>	5	2	100	1000

**CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS: límites según Reglamentación vigente.**

Cuajo | Especificaciones fabricante

**CARACTERISTICAS NUTRICIONALES**

**VALORES NUTRICIONALES (Valor por cada 100 g. de queso fresco)**

Valor calórico	157 Kcal
Valor calórico	656 Kj
Grasas	13
- de las cuales saturadas	8
Proteínas	9
Hidratos de carbono	3,5
- de los cuales azúcares (presentes de forma natural en la leche)	3,5
Sal	0,5