

| | | | |
|--|---|-----------------------------------|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA-LOGÍSTICA | | Ed.3 (31/05/2013) |
| | Formatgeria Granja Rinya R.G.S 15.06304/CS Tel. 96 2553173 Fax: 96 2553213 C/Acequia Real del Júcar nº35, 46470 Albal (Valencia) www.granjarinya.com granjarinya@granjarinya.com | | |
| Denominación del producto: | | RULO MEZCLA MAD 1Kg 2u/c | |
| Código producto: | 0304 | Peso: | 1000 g |
| Denominación de venta del producto: | | Queso de mezcla Madurado con Moho | |

1. PRODUCTO:

1.1 PROCEDENCIA

Los productos marca Granja Rinya se fabrican mediante la utilización de un sistema de Aseguramiento de la calidad basado en el HACCP, con el que se garantiza sus productos elaborados.

1.2 INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca y cabra, fermentos lácticos y de afinado, cuajo, sal y cloruro cálcico (E-509).

1.3 CADUCIDAD

60 días desde la fecha de fabricación siempre que se respeten las temperaturas indicadas en refrigeración.

1.4 NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) N°852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto.
- Reglamento (CE) N°853/2004 sobre las normas específicas de higiene de los productos de origen animal y sus modificaciones al respecto.
- Reglamento (CE) N°2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones.
- RD 640/2006 de 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias.
- RD 1334/99, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- RD 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los Op. del sector Lácteo.
- RD 723/1988, de 24 de junio. Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.
- RD 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y sus modificaciones.
- RD 1113/2006 de 29 de septiembre, por el que se prueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

2. CARACTERÍSTICAS

2.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | |
|-------------------------------------|-------|
| Valores medios por 100g de producto | |
| Valor energético (kcal/KJ) | 340 |
| Proteínas (g) | 18,4 |
| Hidratos de carbono (g) | 2,5 |
| de los cuales azúcares (g) | 1,3 |
| Grasas (g) | 28,5 |
| de las cuales saturadas (g) | 19,95 |
| Fibra (g) | - |
| Sodio (g) | <1 |

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-------------------------------|------------------|
| <i>Listeria monocytogenes</i> | ausencia en 25 g |
| <i>Staphylococcus Coag.+</i> | < 10 u.f.c/g |
| <i>Escherichia coli</i> | < 100 u.f.c/g |

2.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Queso de leche de vaca y cabra, de pasta blanda y textura aterciopelada, cremosa, de color blanquecino y sabor ligeramente ácido.

2.4 CONDICIONES DE REFRIGERACIÓN

Temperatura óptima de refrigeración: 1-8 °C

3. OTROS

CRITERIOS DE CONSUMO: Refrigerado: Listo para su consumo una vez abierto, sin necesidad de ningún tipo de transformación. Dirigido a todo el público en general excepto a personas con intolerancia a la leche y sus derivados.

4. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

| INGREDIENTE | Presencia |
|---|-----------|
| Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. | NO |
| Huevos y productos a base de huevo. | NO |
| Pescado y productos a base de pescado. | NO |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | NO |
| Soja y productos a base de soja. | NO |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa). | SI |
| Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados). | NO* |
| Apio y productos derivados | NO |
| Mostaza y productos derivados | NO |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | NO |
| Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . | NO |
| Altramuces y productos a base de altramuces | NO |
| Moluscos y productos a base de moluscos | NO |

* Puede contener trazas de frutos secos.

5. CONTENIDO OGM

Los productos marca Granja Rinya se elaboran sin la participación de ingredientes modificados genéticamente. Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OMG y no necesitan ningún etiquetado específico.