

	FICHA TÉCNICA-LOGÍSTICA		Ed.1 (10/05/2024)
	Formatgeria Granja Rinya, S.L C/ Sèquia Reial del Xúquer, 35. 46470 Albal (Valencia)	RGSEAA 15.009001/V	Tel. 96 127 49 99 www.granjarinya.com
Denominación del producto:		Queso blanco pasteurizado	
Código producto:	98	Peso:	2.000 g
Denominación de venta del producto:		QUESO UNTAR CUBO 2KG RINYA 4 U/C	

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, nata, sal, estabilizantes (alginato sódico, carragenano y goma garrofin), fermentos lácticos, coagulante de leche microbiano y conservador (sorbato potásico),
Origen de la leche: España

1.3 CADUCIDAD

75 días desde la fecha de fabricación siempre que se respeten las temperaturas indicadas en refrigeración. Una vez abierto consumir antes de 5 días.

1.4 NORMATIVA APLICABLE

- * Reglamento (CE) 852/2004, del 29/04/2004, relativo a la higiene de productos alimenticios y sus modificaciones.
- * Reglamento (CE) 853/2004, del 29/04/2004, normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sus modificaciones.
- * Reglamento (CE) 2073/2005, del 15/11/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones.
- * Reglamento (UE) 915/2023, del 25/04/2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en alimentos.
- * Reglamento (UE) 1169/2011, del 25/10/2011, información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.
- * Reglamento (CE) 1333/2008, del 1/12/2008, aditivos alimentarios y sus modificaciones.
- * Real Decreto 1334/1999, del 31/07/1999, norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- * Real Decreto 1808/1991, del 13/12/1991, regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio y sus modificaciones
- * Real Decreto 1801/2008, del 3/11/2008, normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo y sus modificaciones.
- * Real Decreto 1181/2018, del 21/09/2018, indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.

2. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

INGREDIENTE	Presencia
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO
Crustáceos y productos a base de pescado.	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
Anhídrido 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

3. CONTENIDO OGM

Los productos de Formatgeria 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 OGM y no necesitan ningún etiquetado específico.

4. CARACTERISTICAS

4.1 CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios por 100g de producto	
Valor energético (kJ/kcal)	1026 / 249
Grasas (g)	24
de las cuales saturadas (g)	16
Hidratos de carbono (g)	1,7
de los cuales azúcares (g)	1,6
Proteínas (g)	6,0
Sal (g)	1,0

4.2 CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (Salida Fabrica):

<i>Listeria monocytogenes</i> (CSA)	No detectado en 25 gr (n=5 c=0)
<i>Enterotoxina estafilocócicas</i> (CSA)	No detectado en 25g (n=5 c=0) (*si se detectan valores > 1E05 ufc/g en estafilococos coagulasa positivos)
<i>Estafilococos coagulasa positivos</i> (CH)	m=10 ufc/g M=100 ufc/g (n=5 c=2) (Quesos frescos)
	m=100 ufc/g M=1000 ufc/g (n=5 c=2) (Quesos madurados)
<i>E. coli</i> (CH)	m=100 ufc/g M=1000 ufc/g (n=5 c=2)

4.3 CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Se trata de un queso totalmente blanco, de aspecto cremoso, homogéneo, liso y brillante. Con sabor láctico ligeramente ácido, fresco. Olor suave.

4.4 CARACTERISTICAS QUÍMICAS

Contaminantes químicos	Plaguicidas conforme Regl. UE 396/2005	
	Pb	A partir de leche cruda con límite máximo 0,02 mg/Kg
	Aflatoxina M1	A partir de leche cruda con límite máximo 0,05 µg/Kg
	Suma dioxinas	<2,0pg/g grasa
	Suma dioxinas y PCBs similares a dioxinas	<4,0 pg/g grasa
	Suma PCB's	<40,0 ng/g grasa
	Melamina	<2,5 mg/Kg
	Clorato	A partir de leche cruda con límite máximo <0,1 mg/Kg

5. OTROS

CRITERIOS DE CONSUMO: Listo para su consumo una vez abierto, sin necesidad de ningún tipo de transformación.

Dirigido a todo el público en general excepto a personas alérgicas a la leche y sus derivados.

Controles vulnerabilidad al fraude de las materia primas:
- Control externo (por laboratorio interprofesional) del punto crioscópico de la leche en cada descarga. (-520 Vaca m°C)

pH	4,7+/-0,5
----	-----------

4.5 CONDICIONES DE REFRIGERACIÓN , ALMACENAMIENTO y TRANSPORTE

Temperatura óptima de refrigeración: 1°C - 8°C



FICHA LOGÍSTICA

Ed.3 (11/06/2024)

Codigo producto: 98

Descripcion: QUESO UNTAR CUBO 2kg PF RINYA 4u/c

Unidad de venta		
EAN 13		8436591110545
Peso Neto (kg)		2,000
Peso Bruto (kg)		2,100
Largo (cm)		17,500
Ancho (cm)		17,500
Alto (cm)		14,600
Nº unidades caja		4
Embalaje		
DUN 14		18436591110542
Peso Neto caja (kg)		8,000
Peso Bruto caja (kg)		8,595
Largo caja (kg)		34,300
Ancho caja (cm)		17,300
Alto caja (cm)		29,900
Paletizado Europeo (80x120)		
Nº cajas/capa		12
Nº capas/palet		5
Nº cajas/palet		60
Peso Neto palet (kg)		480
Peso Bruto palet (kg)		534
Alto palet (cm)		164
Características Envase / Embalaje		
Envase	Material	Peso gr
	cubo plastic	0,062
	cubo plastic	0,018
Embalaje		
	cartón	0,195