



FICHA TÉCNICA

ED 06

06/05/2019

Página 1 de 2

Formatgeria Granja Rinya S.L. C/Séquia Reial del Xuquer, 35. 46470 Albal (Valencia)
RGSEAA: 15,01648/V Telf: 961274999
www.granjarinya.com

Denominación del producto:	Q OVEJA CUR TRUFA MITAD 1,5KG PV CARMEN 2U/C		
Código del producto:	400660	PESO APROX (Kg):	1,50
Descripción del producto	Queso madurado de pasta prensada no cocida, elaborado con leche pasteurizada de oveja y paté de trufa negra y una curación mínima de 105 días		

1. PRODUCTO

1.1 PROCEDENCIA Y FABRICANTE

Elaborado por Artesanos Queseros Manchegos. Dispone de un sistema implantado de Aseguramiento de la Calidad basado en el HACCP, con el que garantiza sus productos elaborados.

1.2 INGREDIENTES

INGREDIENTES: Leche pasteurizada de oveja, 3% min paté de trufa (65% Champiñones (*Agaricus Bispora*), aceite de girasol, 10% (*Boletus Edulis* y grupo relativo), 8% trufa negra (*Tuber Aestivum Vitt.*), sal, pimienta, perejil, aroma a trufa y ajo), sal, estabilizante: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos y conservador: lisozima (contiene huevo) CORTEZA NO

1.3 CONSUMO PREFERENTE

6 meses desde la fecha de envasado

1.4 ETIQUETA

1.5 CONSERVACIÓN

Conservar refrigerado entre 2 y 8°C

1.5 NORMATIVA APLICABLE

- (1) Reglamento (CE) N°852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto
- (2) Reglamento (CE) N°853/2004 sobre las normas específicas de higiene de productos de origen animal y sus modificaciones.
- (3) Reglamento (CE) N°2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones.
- (4) Real Decreto 1600/2011, de 4 de noviembre, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, y el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo
- (5) RD 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor
- (6) RD 1181/2018, de 21 de Septiembre, relativo a la indicación de origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos
- (7) RD (CE) N° 1881/2006, DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios.
- (8) RD 640/2006 de 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias.
- (9) RD 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos
- (10) Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- (11) RD 752/2011, de 27 de Mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra
- (12) Real Decreto 1801/2008 de 3 de Noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo

2. USO ESPERADO

CRITERIOS DE CONSUMO: Dirigida a todo el público en general, excepto alérgicos a la leche y al huevo. Retirar corteza previo consumo.
Tª óptima de consumo 15-20°C
No precisa tratamiento culinario previo

3. PRODUCTO FINAL

4. CARACTERÍSTICAS

4.1 INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g de producto	
Valor energético (Kj / kcal)	1710/413 kJ/Kcal
Grasas (g)	35,5g
De las cuales saturadas (g)	24,6g
Hidratos de Carbono (g)	<0,5 g
De los cuales azúcares (g)	<0,5 g
Proteínas (g)	23,2g
Sal (g)	2,10g

4.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Extracto Seco% (ES)	60-70%
%MG/ES	51 -60%
pH	4,80-5,50
AW	0,87- 0,97

4.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Aroma suave con tonos ahumados, sabor intenso y regusto agradable y duradero en el tiempo, con tonalidades muy características.

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli	≤1000ufc/g
Rto. Staphylococcus coag.+	≤1000ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Salmonela spp	Ausencia en 25 g



FICHA TÉCNICA

ED 06

06/05/2019

Página 2 de 2

Formatgeria Granja Rinya S.L. C/Séquia Reial del Xúquer, 35. 46470 Albal (Valencia)
RGSEAA: 15,01648/V Telf: 961274999
www.granjarinya.com

5. DECLARACION DE ALÉRGENOS

INGREDIENTES	PRESENCIA	TRAZAS
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO
Crustáceos y productos a base de pescado	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	SI	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (no incluido lactosa)	SI	NO
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a los 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	NO	NO
Altramuces y productos derivados a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

6. CONTENIDO EN OGM

Los productos de Artesanos Queseros Manchegos 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.

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cumple reglamento 1881/2006 y reglamento CE 396/2005

8. TIPO DE ENVASE

Envase plástico de poliamida -polietileno y envase exterior de cartón.

9. ETIQUETADO

Mantener refrigerado el producto para un mejor conservación de sus características y cualidades organolépticas. Por su contenido, se obliga por parte del fabricante a especificar al consumidor su contenido en alérgenos, ya que se considera que pueden suponer un riesgo para la salud en consumidores que sean sensibles a ellos (leche y derivados, huevo y derivados).

Aprobado por:
Laura Buenasmañanas Noblejas

Responsable de Calidad

Fecha:

06/05/2019

Firma v sello de la empresa:

Fdo.:



**FICHA LOGÍSTICA/ LOGISTIC SHEET**

06/05/2019

Página 3 de 3

**Codigo producto/
Code product:**

400660

**Descripcion/
Description**

Q OVEJA CUR TRUFA MITAD 1,5KG PV CARMEN 2U/C

UNIDAD DE VENTA / SALES UNIT

EAN 13	8436559632218
Peso Neto (kg) / Net Weight (Kg)	1,50
Largo (cm) / Long (cm)	0,0
Ancho (cm) / Width (cm)	19,0
Alto (cm) / High (cm)	10,5
Nº unidades caja /Units per box	2

EMBALAJE / PACKAGING

DUN 14	98436559632211
Peso Neto caja/ Net weigh box (Kg)	3,00
Peso Bruto caja / Gross weigh box (Kg)	3,20
Largo caja (cm) / Long box (cm)	20,50
Ancho caja (cm) / Width box (cm)	20,50
Alto caja (cm) / High box (cm)	11,20

PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETIZED (80x120)

Nº cajas/capa - Nº box/ capa	15,0
Nº capas/palet - Nº capas/ palet	10,0
Nº cajas/palet- Nº box/ palet	150,0
Peso Neto palet (kg) / Net weight palet (Kg)	450,0
Peso Bruto palet (kg)/ Gross weight palet (Kg)	505,0
Alto palet (cm) / High palet (cm)	126,5