



FICHA TÉCNICA-LOGÍSTICA

Ed.1 (20/02/2014)

Formatgeria Granja Rinya, S.L
C/ Acequia Real del Júcar, 35. 46470 Albal (Valencia)

R.G.S 15.01648/V

Tel. 96 127 49 99

www.granjarinya.com

Fax: 96 127 50 03

granjarinya@granjarinya.com

Denominación del producto:		QF VILLALON TERM C/S 1,5kg PV MUNTANYETA 2u/c	
Código producto:	9145	Peso:	1500 g
Denominación de venta del producto:		Queso fresco de vaca	

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, sal, coagulante microbiano, cloruro cálcico y conservador (sorbato potásico).

1.3 CADUCIDAD

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

1.4 NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) Nº852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto.
- Reglamento (CE) Nº853/2004 sobre las normas específicas de higiene de los productos de origen animal y sus modificaciones al respecto.
- Reglamento (CE) Nº2073/2005 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 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.
- 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.
- Reglamento (CE) Nº1169/2011, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- 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 1113/2006 de 29 de septiembre, por el que se prueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- RD 818/2015 de 11 de Septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del RD 1113/2006 de 29 de Septiembre.
- RD 1881/2006 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios.
- Reglamento nº 828/2014 transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS

2.1 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100g de producto	
Valor energético (KJ/kcal)	931/224
Grasas (g)	17,3
de las cuales saturadas (g)	11,65
Hidratos de carbono (g)	1,8
de los cuales azúcares (g)	1,8
Fibra (g)	<1,0
Proteínas (g)	15,3
Sal (g)	0,09

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25 gr
<i>Escherichia coli</i>	≤100 ufc/gr
Rto. <i>Estafilococos coag.+</i>	≤10 ufc/gr

2.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Se trata de un queso totalmente blanco, sin corteza definida. El interior presenta un corte cerrado, con algún que otro ojo mecánico de aspecto gelatinoso y brillante. El sabor es dulce, con un punto salado, lechoso y con una textura al paladar gomosa

2.4 CONDICIONES DE REFRIGERACIÓN

Temperatura óptima de refrigeración: 1°C - 6°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
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

0

5. 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 OMG y no necesitan ningún etiquetado específico.