

QUESO A TIRAS PIK-NIK ® KIDS ORIGINAL 80 g	Art. N° 501001001
Fecha de Revisión 2020-07-03	Revisión 1

Nombre del producto		Queso tierno a tiras Pik-Nik® Kids Original, 40% M.G.E.S. 80g			
Fecha de preparación		2020-07-03			
Esta especificación está destinada a					
Características generales		Queso semi-graso semi-duro. El producto está elaborado con leche de vaca normalizada de acuerdo con el contenido de grasa y pasteurizada; la leche se fermenta con fermentos, luego se calienta la masa de queso y el suero. La masa de queso lista de granos adquiere una estructura fibrosa. La masa de queso se corta, se enfría y se envasa.			
Artículo No.	Parámetros de calidad	Descripción			
1.	Características organolépticas				
1.1.	Sabor	suave, aromático			
1.2.	Consistencia	masa de queso es flexible, fibra			
1.3.	Color	de blanquecino a amarillo claro			
1.4.	Aspecto	dimensiones: longitud 110-125 mm, diámetro 14-16mm			
2.	Características químicas /físicas				
	Parámetros	Valor	Mín/ máximo	Métodos de análisis	Legislación
2.1.	Grasa en materia seca%	40	40 ÷ 42	LST ISO 11870	Sistema de autocontrol.
2.2.	Humedad, %	48	47÷48,5	LST EN ISO 5534	
2.3.	Sal, %	1,3	1,2 ÷1,5	LST ISO 5943	
2.4.	pH	5,3	5,2÷5,5	MI 02 LA	
3.	Indicadores microbiológicos				
	Parámetros	Valor n c m M		Métodos de análisis	Legislación
3.1.	Bacterias coliformes	5 2 10 ¹ 1x10 ³		LST ISO 4832	EB 2073/2005, EB 1441/2007
3.2.	E.coli	5 2 10 ¹ 1x10 ²		LST ISO 7251	
3.3.	Staphylococcus aureus	5 2 10 ¹ 1x10 ²		LST EN ISO 6888	
3.4.	L. monocytogenes	5 0 0 0		LST EN ISO 11290-1	
3.5.	Salmonella	5 0 0 0		LST EN ISO 6579	
3.6.	Levadura y moho	5 2 10 ¹ 1x10 ² Y 5 2 10 ¹ 1x10 ²		LST ISO 6611	
4.	Ingredientes				
4.1.	Leche de vaca pasteurizada, sal, regulador de la acidez: ácido cítrico, cuajo microbiano, fermentos lácticos				
5.	Alérgenos y OMG				
5.1.	Alérgenos			Sí / No	Contaminación cruzada
5.1.1.	Cereales que contienen gluten			No	No
5.1.2.	Crustáceos y sus productos			No	No
5.1.3.	Huevos y sus productos			No	No
5.1.4.	Pescado y sus productos			No	No

QUESO A TIRAS PIK-NIK ® KIDS ORIGINAL 80 g	
---	--

Fecha de Revisión 2020-07-03	Revisión 1
-------------------------------------	-------------------

5.1.5.	Cacahuetes y sus productos	No	No
5.1.6.	Soja y sus productos	No	No
5.1.7.	Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	Sí	Sí
5.1.8.	Nueces de árbol y sus productos	No	No
5.1.9.	Apio y sus productos	No	No
5.1.10.	Mostaza y sus productos	No	No
5.1.11.	Semillas de sésamo y sus productos	No	No
5.1.12.	Dióxido de azufre y sulfitos (> 10 ppm)	No	No
5.1.13.	Altramuz y sus productos	No	No
5.1.14.	Almejas y sus productos	No	No
5.2.	El producto está hecho sin ingredientes OMG		
6.	Tratamiento		
6.1.	La producción de leche del queso se pasteuriza (74-76) ° C manteniéndolo 15 seg.		
7.	100 g declaración media de nutrición		
7.1.	Valor energético, kJ/kcal	1229 / 295	
7.2.	Grasa, g	20,8	
	De los cuales:		
7.2.1.	- saturados, g	14,4	
7.3.	Hidratos de carbono, g	0,35	
	De los cuales:		
7.3.1.	- azúcar	<0,5	
7.4.	Proteína, g	26,7	
7.5.	Sal, g	1,3	
7.6.	Vitamina A	194 µg (24%*VRN)	
7.7.	Calcio (Ca)	660mg (82,5% *VRN)	
7.8.	Fósforo (P)	350mg(50% *VRN)	
	*VRN - Valor de referencia de nutrientes		
8.	País de origen		
8.1.	Lituania		
9.	Empaquetado		
9.1.	80 g (4x20g)		
9.2.	Bolsas PP (paquete de flujo)		
9.3.	Caja de cartón.		
9.4.	Etiqueta.		
9.5.	Pallet		
10.	Almacenamiento		
10.1.	A una temperatura de 0 a + 6 °C.		
10.2.	Conservar únicamente en locales especialmente adaptados para productos alimenticios, por separado de otros alimentos con olor fuerte (pescado, carne, embutidos, etc.). ¡El almacenamiento de productos en locales no conformes está estrictamente prohibido!		
11.	Transporte		
11.1.	Transportar el producto a una temperatura de 0°C a + 4°C, en vehículos adaptados para el transporte de alimentos.		
12.	Vida útil.		
12.1.	80 días		

QUESO A TIRAS PIK-NIK® KIDS ORIGINAL 80 g	
Fecha de Revisión 2020-07-03	Revisión 1

13.	Consumidores		
		Sí / No	Certificado
13.1.	Kosher	Sí	-
13.2.	Vegetarianos	Sí	-
13.3.	Halal	Sí	Válido hasta el 30-09-2021
13.4.	Veganos	No	-
13.5.	Enfermedad celíaca	Sí	-
14.	Sistema de calidad e inocuidad de los alimentos		
		Certificado	Certificado desde:
14.1.	ISO 22000	Sí	2009
14.2.	Brc	Sí	2010
14.3.	Ifc	Sí	2020
14.5.	FSSC 22000	Sí	2019
15.	Requisitos legales		
15.1.	Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas de higiene específicas para los alimentos de origen animal.		
15.2.	Reglamento (CE) 852/2004 sobre la higiene de los productos alimenticios, de 29 de abril de 2004.		
15.3.	Los envases de productos cumplen con la Directiva 94/62/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre envases y residuos de envases y se asignan a los requisitos armonizados de las normas europeas LST (EN) 13427-1342.		

Preparado por: Tecnólogo-Gerente de Calidad Egl' Bu'yt Bu
Posición, nombre completo, firma

Coordinado por: Gerente de Producción Renata Rup-ien
Posición, nombre completo

Traducido por: Responsable de calidad, Mar Luque
Posición, nombre completo

