

<b>Fecha de emisión 2023 12 06</b>	<b>Número 19</b>
<b>Fecha de revisión 2023 12 12</b>	

<b>Nombre del producto</b>		Queso curado "Džiugas" 40 % de materia grasa en materia seca madurada al menos 36 meses Gourmet			
<b>Fecha de preparación</b>					
<b>Esta especificación tiene por objeto</b>					
<b>Características generales</b>		Producto lácteo duro y medio graso, en el que la proporción de proteína de suero y caseína no es mayor que en la leche.			
<b>N.º</b>	<b>Parámetros de calidad</b>	<b>Descripción</b>			
<b>1.</b>	<b>Características organolépticas</b>				
<b>1.1.</b>	Sabor	Limpio, punzante, hace cosquillas intensas en el paladar y desprende un sabor picante y sabroso al tragarlo, también se pueden sentir cristales crujientes de sal de calcio. El aroma es limpio, fuerte, agudo, picante y sabroso.			
<b>1.2.</b>	Consistencia, apariencia	La consistencia del queso es dura, firme, uniforme y seca, se derrite bastante bien en la lengua, se rompe bien y se desmorona. Pueden ser ojos distribuidos de manera desigual, pequeñas grietas.			
<b>1.3.</b>	Color	Amarillo, posiblemente con un tinte más anaranjado, ligeramente más intenso amarillo-verdoso cerca de la corteza y con una calidad mate.			
<b>2.</b>	<b>Características químicas / físicas</b>				
	<b>Parámetros</b>	<b>Valor</b>	<b>Mín./máx.</b>	<b>Métodos de ensayo</b>	<b>Actos jurídicos</b>
<b>2.1.</b>	Contenido de grasa en materia seca, %	40,0	39,0÷41,5	LST EN ISO 233319:2022 MI40LA:2022 DI28LA:2022	Descripción de los requisitos del queso confirmados por el Ministro de Agricultura de la República de Lituania, con la resolución No. 3D-335 de 13 de junio de 2008.
<b>2.2.</b>	Contenido de humedad, %	34,0	31,5÷35,0	LST EN ISO 5534:2004 DI28LA:2022 DI18-LA:2021 MI07LA:2020	
<b>2.3.</b>	Contenido de cloruro, %	2,0	1,8÷2,2	LST EN ISO 5943:2006-12 DI28LA:2022	Sistema de autocontrol de la empresa.

<b>Fecha de emisión 2023 12 06</b>	<b>Número 19</b>
<b>Fecha de revisión 2023 12 12</b>	

<b>3.</b>	<b>Indicadores microbiológicos</b>			
	<b>Parámetros</b>	<b>Valor</b>	<b>Métodos de ensayo</b>	<b>Actos jurídicos</b>
<b>3.1.</b>	Enumeración de estafilococos coagulasa positivos (Staphylococcus aureus y otras especies), UFC /g	≤ 100	LST EN ISO 6888-1:2021	Reglamento (CE) no 2073/2005 de la Comisión, (CE) no 1441/2007 y (UE) n.º 365/2010.
<b>3.2.</b>	Detección de Listeria monocytogenes /25 g	Negativo	LST EN ISO 11290-1:2017	
<b>3.3.</b>	Número de β-glucuronidasa-positivo Escherichia coli, UFC/g	≤ 100	LST ISO 16649-2:2002	
<b>4.</b>	<b>Ingredientes</b>			
<b>4.1.</b>	<b>Leche, sal, cultivos iniciadores, cuajo microbiano.</b>			
<b>5.</b>	<b>Alérgenos y OMG</b>			
<b>5.1.</b>	Alérgenos		Sí / No	Contaminación cruzada
<b>5.1.1.</b>	Cereales que contienen gluten		No	No
<b>5.1.2.</b>	Crustáceos y sus productos		No	No
<b>5.1.3.</b>	Huevos y sus productos		No	No
<b>5.1.4.</b>	Pescado y sus productos		No	No
<b>5.1.5.</b>	Cacahuetes y sus productos		No	No
<b>5.1.6.</b>	Soja y sus productos		No	No
<b>5.1.7.</b>	Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)		Sí	Sí
<b>5.1.8.</b>	Frutos de cáscara y sus productos		No	No
<b>5.1.9.</b>	Apio y sus productos		No	No
<b>5.1.10.</b>	Mostaza y sus productos		No	No
<b>5.1.11.</b>	Semillas de sésamo y sus productos		No	No
<b>5.1.12.</b>	Dióxido de azufre y sulfitos (> 10 ppm)		No	No
<b>5.1.13.</b>	Altramuz y sus productos		No	No
<b>5.1.14.</b>	Almejas y sus productos		No	No
<b>5.2.</b>	El producto está elaborado sin ingredientes transgénicos.			
<b>6.</b>	<b>Tratamiento</b>			
<b>6.1.</b>	La leche se pasteuriza a una temperatura no inferior a 72,5 °C con un tiempo de retención de 20 segundos.			

<b>Fecha de emisión 2023 12 06</b>	<b>Número 19</b>
<b>Fecha de revisión 2023 12 12</b>	

<b>7.</b>	<b>100 g de declaración nutricional media</b>	
<b>7.1.</b>	Valor energético, kJ/kcal	1523/366
<b>7.2.</b>	Grasas, g	26
	De los cuales:	
<b>7.2.1.</b>	- Ácidos grasos saturados, G	18
<b>7.3.</b>	Hidratos de carbono, g	0
	De los cuales:	
<b>7.3.1.</b>	- azúcares, g	0
<b>7.4.</b>	Fibra, g	–
<b>7.5.</b>	Proteína, g	33
<b>7.6.</b>	Sal, g	2,0
<b>8.</b>	<b>País de origen del producto</b>	
<b>8.1.</b>	Lituania.	
<b>9.</b>	<b>El ingrediente principal se origina en</b>	
<b>9.1.</b>	Lituania.	
<b>10.</b>	<b>Embalaje</b>	
<b>10.1.</b>	Ruedas de queso (altura 9,0÷10,0 cm, diámetro 22,0÷24,0 cm, peso 4,2÷4,5 kg)	
<b>10.2.</b>	Etiquetas de caseína *	
<b>10.3.</b>	Envases de polímeros	
<b>10.4.</b>	Sticker	
<b>10.5.</b>	Cartón	
<b>10.6.</b>	Etiqueta del envase	
<b>10.7.</b>	Pallet	
<b>Nota:</b> * – las etiquetas de caseína se utilizan para la identificación y trazabilidad del queso. Cada queso tiene una etiqueta única de caseína (de forma redonda) con un número de serie, colocada en la corteza del queso. Las etiquetas están hechas de materias primas destinadas a los alimentos. Las etiquetas de caseína se fabrican a partir de caseína de cuajo. Las etiquetas de caseína no son comestibles, pero están aprobados para el contacto con alimentos.		
<b>11.</b>	<b>Condiciones de almacenamiento</b>	
<b>11.1.</b>	A una temperatura de 0 a + 6 °C.	
<b>11.2.</b>	Almacenar únicamente en locales especialmente adaptados para productos alimenticios, separados de otros alimentos con olor fuerte (pescado, carne, embutidos, etc.). ¡Está estrictamente prohibido el almacenamiento de productos en instalaciones que no cumplan con los requisitos!	
<b>12.</b>	<b>Condiciones de transporte</b>	
<b>12.1.</b>	Transportar el producto a una temperatura de 0 a + 6 °C, en vehículos adaptados para el transporte de alimentos.	
<b>13.</b>	<b>Vigencia</b>	
<b>13.1.</b>	180 días a partir de la fecha de envasado si se almacena a una temperatura de 0 a + 6 °C.	

<b>Fecha de emisión 2023 12 06</b>	<b>Número 19</b>
<b>Fecha de revisión 2023 12 12</b>	

<b>14.</b>	<b>Consumidores</b>		
		Sí / No	Certificado (Sí / No)
<b>14.1.</b>	Kosher	Sí	No
<b>14.2.</b>	Vegetarianos	Sí	No
<b>14.3.</b>	Halal	Sí	Sí
<b>14.4.</b>	Veganos	No	No
<b>14.5.</b>	Enfermedad celiaca	Sí	No
<b>15.</b>	<b>Sistema de calidad e inocuidad de los alimentos</b>		
		Certificado	
<b>15.1.</b>	FSSC 22000	Sí	
<b>15.2.</b>	BRC	Sí	
<b>15.3.</b>	IFS	Sí	
<b>16.</b>	<b>Requisitos legales</b>		
<b>16.1.</b>	Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.		
<b>16.2.</b>	Reglamento (CE) n.º 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, de 29 de abril de 2004.		
<b>Nota:</b> La normativa se aplica con las últimas modificaciones.			