

Fecha de emisión 2023 12 06	Número 19
Fecha de revisión 2023 12 12	

Nombre del producto		Queso curado "Džiugas" 40 % de materia seca madurado al menos 18 meses			
Fecha de preparación					
Esta especificación tiene por objeto					
Características generales		Producto lácteo duro y medio graso, en el que la proporción de proteína de suero y caseína no es mayor que en la leche.			
N.º	Parámetros de calidad	Descripción			
1.	Características organolépticas				
1.1.	Sabor	Limpio, ligeramente picante, posiblemente con un ligero sabor salado. Al tragarlo, se puede sentir un ligero amargor y cosquilleo en el paladar. También se pueden sentir cristales crujientes de sal de calcio. El aroma es limpio, ligeramente agudo y picante.			
1.2.	Consistencia, apariencia	La consistencia del queso es dura, firme, uniforme, ligeramente seco, se rompe bien. Pueden ser ojos distribuidos de manera desigual, pequeñas grietas.			
1.3.	Color	Amarillo claro, amarillo verdoso ligeramente más intenso cerca de la corteza, con una calidad mate.			
2.	Características químicas / físicas				
	Parámetros	Valor	Mín./máx.	Métodos de ensayo	Actos jurídicos
2.1.	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.
2.2.	Contenido de humedad, %	34,0	31,5÷35,0	LST EN ISO 5534:2004 DI28LA:2022 DI18-LA:2021 MI07LA:2020	
2.3.	Contenido de cloruro, %	2,0	1,8÷2,2	LST EN ISO 5943:2006-12 DI28LA:2022	Sistema de autocontrol de la empresa.

Fecha de emisión 2023 12 06	Número 19
Fecha de revisión 2023 12 12	

3.	Indicadores microbiológicos			
	Parámetros	Valor	Métodos de ensayo	Actos jurídicos
3.1.	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.
3.2.	Detección de Listeria monocytogenes /25 g	Negativo	LST EN ISO 11290-1:2017	
3.3.	Número de β-glucuronidasa-positivo Escherichia coli, UFC/g	≤ 100	LST ISO 16649-2:2002	
4.	Ingredientes			
4.1.	Leche, sal, cultivos iniciadores, cuajo microbiano.			
5.	Alérgenos y OGM			
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
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.	Frutos de cáscara 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 elaborado sin ingredientes transgénicos.			
6.	Tratamiento			
6.1.	La leche se pasteuriza a una temperatura no inferior a 72,5 °C con un tiempo de retención de 20 segundos.			

Fecha de emisión 2023 12 06	Número 19
Fecha de revisión 2023 12 12	

7.	100 g de declaración nutricional media	
7.1.	Valor energético, kJ/kcal	1523/366
7.2.	Grasas, g	26
	De los cuales:	
7.2.1.	- Ácidos grasos saturados, G	18
7.3.	Hidratos de carbono, g	0
	De los cuales:	
7.3.1.	- azúcares, g	0
7.4.	Fibra, g	-
7.5.	Proteína, g	33
7.6.	Sal, g	2,0
8.	País de origen del producto	
8.1.	Lituania.	
9.	El ingrediente principal se origina en	
9.1.	Lituania.	
10.	Embalaje	
10.1.	Ruedas de queso (altura 9,0÷10,0 cm, diámetro 22,0÷24,0 cm, peso 4,2÷4,5 kg)	
10.2.	Etiquetas de caseína *	
10.3.	Envases de polímeros	
10.4.	Sticker	
10.5.	Cartón	
10.6.	Etiqueta del envase	
10.7.	Pallet	
Nota: * – 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.		
11.	Condiciones de almacenamiento	
11.1.	A una temperatura de 0 a + 6 °C.	
11.2.	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!	
12.	Condiciones de transporte	
12.1.	Transportar el producto a una temperatura de 0 a + 6 °C, en vehículos adaptados para el transporte de alimentos.	
13.	Vigencia	
13.1.	180 días a partir de la fecha de envasado si se almacena a una temperatura de 0 a + 6 °C.	

Fecha de emisión 2023 12 06

Número 19

Fecha de revisión 2023 12 12

14.	Consumidores	Sí / No	Certificado (Sí / No)
14.1.	Kosher	Sí	No
14.2.	Vegetarianos	Sí	No
14.3.	Halal	Sí	Sí
14.4.	Veganos	No	No
14.5.	Enfermedad celíaca	Sí	No
15.	Sistema de calidad e inocuidad de los alimentos		
			Certificado
15.1.	FSSC 22000		Sí
15.2.	BRC		Sí
15.3.	IFS		Sí
16.	Requisitos legales		
16.1.	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.		
16.2.	Reglamento (CE) n.º 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, de 29 de abril de 2004.		
Nota: La normativa se aplica con las últimas modificaciones.			