

Fecha de emisión 2023 03 02	número (PA-LF-FA-12:28)
Fecha de revisión 2024 05 07	

Nombre del producto		Queso rallado para pasta, 42 % de grasa en materia seca			
Fecha de preparación		2024 06 18			
Esta especificación tiene por objeto		Primar Ibérica			
Características generales		El queso se tritura en pajitas de acuerdo con recetas aprobadas y se empaqueta con el uso de atmósfera de gas protector.			
N.º	Parámetros de calidad		Descripción		
1.	Características organolépticas				
1.1.	Sabor	Sabor y sabor expreso del queso, ligeramente picante y láctico.			
1.2.	Consistencia	Separe las pajitas de queso, pueden aparecer varios grumos, que se rompen fácilmente.			
1.3.	Color	Amarillento.			
1.4.	Apariencia	Las pajitas medianas tienen 2÷3 (mm) de ancho y 15÷30 (mm) de largo. Puede ocurrir que no se trate de pajitas estándar.			
2.	Características químicas / físicas				
	Parámetros	Valor	Mín./máx.	Métodos de ensayo	Actos jurídicos
2.1.	Contenido de grasa en materia seca, %	42,0	41,5÷43,5	LST EN ISO 233319:2022 MI40LA:2022 DI28LA:2022	Descripción del queso Requisitos confirmados por el Ministro de Agricultura de la República de Lituania con la resolución No. 3D-335 del 13 de junio de 2008.
2.2.	Contenido de humedad %	40,0	38,0÷41,0	LST EN ISO 5534:2004 DI28LA:2022 DI18-4LA:2021 MI07LA:2020	
2.3.	Contenido de cloruro, %	1,9	1,7÷2,2	LST EN ISO 5943:2006-12 DI28LA:2022	Sistema de autocontrol de la empresa.
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	Reglamentos (CE) nº 2073/2005, (CE) nº 1441/2007 y (UE) nº 365/2010 de la Comisión.	
3.2.	Detección de Listeria monocytogenes /25 g	Negativo	LST EN ISO 11290-1:2017		
3.3.	Número de Escherichia coli β-glucuronidasa positiva, UFC /g	≤ 100	LST ISO 16649-2:2002		
4.	Ingredientes				
4.1.	Queso 97,1% (de los cuales queso duro "Džiugas" 22%), fécula de patata, fibra de caña de azúcar.				
5.	Alérgenos y OMG				

Fecha de emisión 2023 03 02

número (PA-LF-FA-12:28)

Fecha de revisión 2024 05 07

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.	Cacahuets 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 hecho sin ingredientes transgénicos.		
6.	Tratamiento		
6.1.	-		
7.	100 g de declaración nutricional media		
7.1.	Valor energético, kJ/kcal	1445/347	
7.2.	Grasas, g	25	
	De los cuales:		
7.2.1.	- Saturadas, G	17	
7.3.	Hidratos de carbono, g	2,6	
	De los cuales:		
7.3.1.	- Azúcares, g	0	
7.4.	Fibra, g	0,8	
7.5.	Proteína, g	28	
7.6.	Sal, g	1,9	
8.	País de origen del producto		
8.1.	Lituania		
9.	El ingrediente principal se origina de		
9.1.	UE		
10.	Embalaje		
10.1.	200 g.		
10.2.	Envasado en bolsas de material polimérico con el uso de atmósfera modificada.		
10.3.	Cartón.		
10.4.	Etiqueta.		
10.5.	Pallet.		

Fecha de emisión 2023 03 02	Número (PA-LF-FA-12:28)
Fecha de revisión 2024 05 07	

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.). El almacenamiento de productos en instalaciones no conformes es estrictamente ¡prohibido!		
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.	90 días a partir de la fecha de fabricación si se almacena a una temperatura de (0 ÷ +6) °C.		
14.	Consumidores		
		Sí / No	Certificado (Sí / No)
14.1.	Kosher	No	No
14.2.	Vegetarianos	Sí	No
14.3.	Halal	No	No
14.4.	Veganos	No	No
14.5.	Enfermedad celíaca	Sí	No
15.	Sistema de calidad y seguridad alimentaria		
			Certificado
15.1.	BRC		Sí
15.2.	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) 852/2004 sobre la higiene de los productos alimenticios, de 29 de abril de 2004.		
Nota: Normativa aplicada con las últimas modificaciones.			