

Fecha de emisión 2023 05 12	Número (PA-LF-FA-12:15)
Fecha de revisión 2024 07 25	

Nombre del producto		Queso curado DŽIUGAS 40 % de materia grasa en materia seca, rallado en escamas			
Fecha de preparación					
Esta especificación tiene por objeto					
Características generales		El queso duro se tritura en pequeñas hojuelas de acuerdo con recetas aprobadas y se envasa con el uso de atmósfera de gas protector.			
No.	Parámetros de calidad	Descripción			
1.	Características organolépticas				
1.1.	Sabor	Limpio, fresco, con una ligera acidez, posiblemente con un ligero toque salado.			
1.2.	Consistencia	Las hojuelas de queso duro son rígidas y fáciles de romper. Puede aparecer varios bultos, que se rompen con facilidad.			
1.3.	Color	Amarillo claro, cremoso.			
1.4.	Apariencia	Las escamas tienen ~1 (mm) de espesor y 20×20 (mm) de largo/ancho. Pueden ocurrir escamas no estándar.			
2.	Características químicas / físicas				
	Parámetros	Valor	Min/max	Métodos de ensayo	Actos jurídicos
2.1.	Contenido de grasa en la materia seca, %	40,0	39,5÷ 41,5	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 de 13 de junio de 2008.
2.2.	Contenido de humedad, %	36,0	35,0÷37,0	LST EN ISO 5534:2004 DI28LA:2022 DI18-4LA: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.
3.	Indicadores microbiológicos				
	Parámetros	Valor	Métodos de ensayo	Actos jurídicos	
3.1.	Enumeración de estafilococos coagulasa positivos (Staphylococcus aureus y otras especies), CFU /g	≤ 100	LST EN ISO 6888-1:2021	Reglamentos (CE) n° 2073/2005, (CE) n° 1441/2007 y (UE) n° 365/2010 de la Comisión.	
3.2.	Detección de Listeria monocytogenes /25 g	Negative	LST EN ISO 11290-1:2017		
3.3.	Número de Escherichia coli β-glucuronidasa positiva, CFU /g	≤ 100	LST ISO 16649-2:2002		
4.	Ingredientes				
4.1.	Leche, sal, cultivos iniciadores, cuajo microbiano.				
5.	Alérgenos y OMG				

Fecha de emisión 2023 05 12	Número (PA-LF-FA-12:15)
Fecha de revisión 2024 07 25	

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 hecho sin ingredientes transgénicos.		
6.	Tratamiento		
6.1.	-		
7.	100 g Declaración nutricional media		
7.1	Valor energético, kJ/kcal	1486/357	
7.2.	Grasas, g	25	
	De los cuales:		
7.2.1.	- Saturadas, g	18	
7.3.	Carbohidrato, 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 de		
9.1	Lituania		
10.	Embalaje		
10.1.	100 g, 1 kg, 2,5 kg		
10.2.	Envasado en bolsas de material polimérico con el uso de atmósfera modificada		
10.3.	Etiqueta		
10.4.	Caja de papel		
10.5.	Etiqueta		
10.6.	Pallet		
11.	Condiciones de almacenamiento		

Fecha de emisión 2023 05 12	Número (PA-LF-FA-12:15)
Fecha de revisión 2024 07 25	

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.). Queda terminantemente prohibido el almacenamiento de productos en instalaciones no conformes!		
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.	120 días si se almacena a (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.			