



FICHA TECNICA

GRAN MORAVIA Queso curado rallado 1000 g e
envasado en bolsa MAP

ST_ML_152.01

Fecha de revisión: 23/05/2022

Nº de revisión.: 3

INFORMACIÓN GENERAL

DESCRIPCION	Queso duro y medio graso, con pasta cocida larga y lenta madurado, producido a partir de leche termizada. La leche de vaca proviene de dos ordeños diarios. La cadena de trazabilidad "GRAN MORAVIA" está certificada por DNV según la norma UNI EN ISO 22005:2008.
INGREDIENTES	Leche termizada, sal, cuajo procedente de cultivo vegetal. Conservante 1105 proteína lisozima del huevo .
TRATAMIENTO	Sin tratamiento superficial.
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Forma y tamaño rallado Características granulometría homogénea, no demasiado pulverulenta, de color blanco pajizo
ORIGEN	Cata Típico de los quesos curados, intensos pero agradable Origen de la leche: República Checa
MODO DE USO	La temperatura de almacenamiento está entre + 3 °C y + 7 °C.
VIDA ÚTIL	75 días a partir de la fecha de envasado



VALOR NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS /100g)

ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MEDIO
Energía	Kj	1573
Energía	Kcal	378
Grasas	g	28
de las cuales saturadas	g	20
Carbohidratos	g	0,6
de los cuales azúcares	g	0
Proteína	g	31
Sal	g	1,4

REQUISITOS QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE REFERENCIA
Humedad	%	28 - 35
Grasas	% d.m	> 32
Proteína	%	25 - 35
Cloruro de sodio	%	1,0 - 2,5

REQUERIMIENTOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE REFERENCIA
Coliformes totales	UFC/g	< 100
Escherichia coli	UFC/g	< 50
Mohos	UFC/g	< 1000
Levaduras	UFC/g	< 10000
Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g	< 100
Listeria monocytogenes	/25 g	Ausente
Salmonella spp	/25 g	Ausente



FICHA TECNICA
GRAN MORAVIA Queso curado rallado 1000 g e
envasado en bolsa MAP

ST_ML_152.01

Fecha de revisión: 23/05/2022

Nº de revisión.: 3

LISTA DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente	Contaminación cruzada	Fuente
Cereales que contienen gluten y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustáceos y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Huevos y sus productos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lisozima
Pescado y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cacahuets y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Leche y sus productos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Leche
Frutos de cáscara y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Apio y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Productos de arena de semillas de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dióxido de azufre y sulfitos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altramuz y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Moluscos y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mostaza y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

REQUISITOS LEGALES

APPCC

La empresa trabaja y opera de acuerdo con las normas comunitarias contenidas en el Paquete de Higiene Reg. 852/2004 y 853/2004 y las regulaciones asociadas. La empresa ha adoptado un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), con el fin de identificar las fases críticas para la seguridad y protección del consumidor. El sistema interno de trazabilidad, según el Reglamento 178/2002 y sucesivas actualizaciones, garantiza la trazabilidad de todos los productos.

TRAZABILIDAD

La trazabilidad del producto se basa en el número de lote L YXXX (Y año XXX día Julian calendario), impreso en el embalaje primario y secundario.

OMG

El producto no forma parte de los productos cubiertos por la regulación de los alimentos transgénicos, tal y como exigen los reglamentos CE nº 1830/2003 y 1829/2003, ya que se considera como un producto derivado de un proceso metabólico que convierte las materias primas. El producto no contiene OGM.

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no está tratado con radiaciones ionizantes.

PACKAGING

Todos los materiales en contacto con el producto deben respetar los requisitos legislativos.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Número de artículo	Ud/caja	Tipo	Descripción	Código EAN	tamaño (largo x ancho x alto) mm	Peso del embalaje (g)	Caja/ Capa	Capa/ Palet	Caja/ Palet
152.01	4	Embalaje primario	Bolsa MAP (OPA/PE)	8032618610472	340x200x40	11,5	10	10	100
		Embalaje secundario	Cartón americano	08032618610670	331x258x128	166			

TIPO DE PALET: EPAL 1200x800 mm

PLANTA DE PRODUCCIÓN

Brazzale SpA - Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) Italia.

