



HOJA DE ESPECIFICACIONES

Cod.:ST_ML_701.

Fecha de revisión: 26/06/2015



Cod. Art.: 701.PVDPK0602BRA

Descripción: Queso PROVOLONE VALPADANA SUAVE "BRAZZALE" DOP de 5,6 kg aprox. - 2 piezas/caja

1 - DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Queso semiduro hecho de pasta centrifugada a partir de leche de vaca entera, acidez natural de la fermentación, obtenido conforme a lo establecido en la especificación del producto "Provolone Valpadana" DOP.

2 - INGREDIENTES

LECHE, sal y cuajo.

3 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIALES

• Aspecto: la pasta es compacta, y puede presentar agujeros pequeños. • Color: amarillo pajizo. • Sabor: dulce.

4 - ALÉRGENOS

Leche y derivados de la leche (incluida la lactosa).

5 – OMG

Este queso no se encuentra entre los productos cubiertos por la normativa para alimentos modificados genéticamente, según lo requerido por las normas CE nº1830/2003 y 1829/2003, ya que se considera un derivado de un proceso metabólico que convierte sustancias en crudo. El producto no contiene OMG añadidos.

6.1 - REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE REFERENCIA
Escherichia coli	UFC/g	≤ 100
Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g	≤ 100
Listeria monocytogenes	/25 g	Ausente
Especies de salmonella	/25 g	Ausente

6.2 - REQUISITOS QUÍMICOS

DETERMINACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE REFERENCIA
Humedad	%	≤ 46
Grasas	% en materia seca	≥ 44
Proteínas	%	23 - 27
Cloruro sódico	%	1,5 – 2,5



HOJA DE ESPECIFICACIONES

Cod.:ST_ML_701.

Fecha de revisión: 26/06/2015



Cod. Art.: 701.PVDPK0602BRA

Descripción: Queso PROVOLONE VALPADANA SUAVE "BRAZZALE" DOP de 5,6 kg aprox. - 2 piezas/caja

7 - VALORES NUTRICIONALES (VALORES MEDIOS / 100 g)

ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MEDIO
Energía	kJ	1535
Energía	kcal	370
Grasas	g	30
de las cuales saturadas	g	21
Carbohidratos	g	1.0
de los cuales azúcares	g	0
Proteínas	g	24
Sal	g	2,0

8 - ENVASADO

El producto está atado con cuerdas.

Tipo de envasado	Código EAN		Tamaño del envase (mm) longitud x anchura x altura	Peso del envase/caja (g)	Peso neto del envase kg/caja	Peso bruto del envase kg/caja	Paletización (1,2 m x 0,8 m)			
	Tipo	Código de barras					U/caja	Cajas/Capa	Capas/palet	Cajas/palet
Envase primario	EAN13	2217456	Ø 125x430 L	192,0	11,2	12,12	2	6	10	60
Envase secundario	EAN14	98001605005303	490x280x145	540,0						

9 – VIDA DE ALMACENAMIENTO, TRAZABILIDAD

El producto tiene una vida de almacenamiento de 90 días a partir de la fecha del envasado. la temperatura de almacenamiento óptima es entre + 4 °C y + 8 °C. La trazabilidad del producto puede hacerse mediante un número de partida (L xxxxx) impreso en cada envasado primario y en cada envasado secundario (caja de cartón).

10 - TRATAMIENTO SUPERFICIAL

Queso con corteza no comestible. Tratado con una dispersión acuosa de acetato de vinilo. Aditivos: E203 - E235. Agente de recubrimiento: cera microcristalina refinada.

APROBACIÓN

Dept. de calidad