

	QUESO CREMA PARA UNTAR 13 % DE GRASA			Código: STP-51 Revisión: 0 Emisión: 15/01/2024
	Código:	5150NB	Código EAN:	8011608008840
		51100NB		8011608000097
		5115SQ		8011608008406
		5111CC		8011608008710
		51100SAC		8011608008932
		51150SAC		8011608008949
		51200SAC		8011608008956

Denominación de venta y descripción del producto:
Denominación comercial y descripción del producto:
Producto lácteo para untar
<i>Producto lácteo untable</i>

Ingredientes:	Valores nutricionales:	Valores por 100 g	
Ingredientes:	Valores nutricionales:	Valores por 100 g	
Suero de LECHE , nata de LECHE , concentrado de proteínas de suero de LECHE , sal, estabilizante: goma guar, correctores de acidez: ácido cítrico y láctico, fermentos lácticos. <i>Suero de leche, nata, concentrado de proteínas de suero, sal, estabilizante: goma guar, reguladores de la acidez: ácido cítrico y láctico, fermentos lácticos.</i>	Valor energético / <i>Energía</i>	643 / 155	kJ / kcal
	Grasas	13,0	g
	de los cuales saturados / <i>de los cuales grasas saturadas</i>	9,5	g
	Hidratos de carbono / <i>Carbohydrates</i>	3,0	g
	de los cuales azúcares / <i>de los cuales azúcares</i>	2,6	g
	Proteínas / <i>Proteínas</i>	6,5	g
	Sal / <i>Salt</i>	0,8	g

Origen de las materias primas:	Fabricado y envasado por:	Autorización sanitaria:
Origen de las materias primas:	Producido y envasado por:	Número de autorización:
Origen de la LECHE : UE	Caseificio Elda Srl, via Sivieri 22, 37030 Vestenanova - Verona (Italia)	IT 05 107 CE
Origen de la LECHE : UE		

Características organolépticas:	
Características organolépticas:	
Color:	Blanco pajizo, típico de un buen producto; no presenta coloraciones anómalas.
Color:	<i>Blanco pajizo; no presenta coloraciones anómalas.</i>
Olor:	Típico de un producto fresco, no excesivo; ausencia de olores anómalos.
Olor:	<i>Características propias de un producto fresco, sin excesos; ausencia de olores anómalos.</i>
Sabor:	<i>Ligeramente ácido, delicado, agradable, característico; ausencia de sabores extraños.</i>
Sabor:	<i>Ligeramente ácido, delicado, agradable, característico; ausencia de sabores extraños.</i>
Textura:	<i>Cremosa y untable.</i>
Textura:	<i>cremosa y untable</i>

Vida útil del producto:
Vida útil:
180 días a partir de la fecha de fabricación, de los cuales 30 días, incluido el transporte, están a disposición del proveedor y 150 días a disposición del cliente. Una vez abierto
Conservar en el frigorífico durante un máximo de 3 días. El producto conserva sus características si se mantiene correctamente cerrado.
<i>180 días a partir de la fecha de producción, de los cuales 30 días, incluido el transporte, están a disposición del proveedor y 150 días a disposición del cliente. Una vez abierto, conservar en el frigorífico durante un máximo de 3 días. El producto mantiene sus características si se cierra correctamente.</i>

Peso del envase preempaquetado según la ley n.º 690 de 1978 y características del embalaje primario:			
Peso del envase según la Ley n.º 690 de 1978 y características del envase primario:			
Peso: Peso:	Según el formato / <i>Según el código:</i>		
	Código:	5150NB	Peso: 50 g,
		51100NB	100 g,
		5115SQ	1,5 kg y
		5111CC	11 kg
		51100SAC	100 g y
		51150SAC	150 g y
		51200SAC	200 g y
Envase: Envase:	Códigos:	5150NB	Bandeja de polipropileno cerrada con film plástico.
		51100NB	<i>Bandeja de polipropileno cerrada con film plástico.</i>
		5115SQ	Bandeja cuadrada de polipropileno cerrada con film plástico + tapa para conservar el aroma.
			<i>Bandeja cuadrada de polipropileno cerrada con film plástico + tapa</i>
		5111CC	Cubo morado de 11 kg cerrado con film plástico plateado + tapa morada.
			<i>Cubo morado cerrado con film plástico plateado + tapa morada</i>
		51100SAC	Lámina transparente termosellada para formar una manga pastelera
		51150SAC	<i>Lámina transparente termosellada para formar una «manga pastelera»</i>
		51200SAC	

Declaración de conformidad:	Según la documentación técnica de que disponemos, los materiales utilizados para el envasado del producto en cuestión son aptos para el contacto con alimentos y cumplen con la legislación comunitaria CE (CE 1935/2004 y sus modificaciones posteriores, CE 1895/2005 y sus modificaciones posteriores, CE 2023/2006 y sus modificaciones posteriores, UE 10/2011 y sus modificaciones posteriores) y a la legislación italiana (DPR 777/82 y sus modificaciones posteriores). Según la documentación del proveedor y la información interna, el envase primario cumple con la normativa vigente de la UE (CE 1935/2004 y modificaciones posteriores, CE 1895/2005 y modificaciones posteriores, CE 2023/2006 y modificaciones posteriores, UE 10/2011 y modificaciones posteriores).			
Otras declaraciones:				
Otras declaraciones:				
Alérgenos:	Leche y productos lácteos (incluida la lactosa). Leche y productos lácteos (incluida la lactosa).			
Radiaciones :	El producto NO ha sido sometido a un tratamiento de ionización de conformidad con las Directivas comunitarias 1999/2/CE y 1999/3/CE. El producto no está sometido a tratamiento de ionización según las directivas comunitarias 1999/2/CE y 1999/3/CE.			
Nanomateriales:	Caseificio Elda NO utiliza nanomateriales y, por lo tanto, el producto está libre de nanomateriales. Caseificio Elda NO utiliza nanomateriales y, por lo tanto, el producto está libre de nanomateriales.			
OGM:	El producto suministrado NO contiene OMG. Por lo tanto, no está sujeto al etiquetado de OMG de conformidad con los reglamentos comunitarios CE (CE 1829/2003 y sus modificaciones, CE 1830/2003 y sus modificaciones).			
OGM:	El producto suministrado NO contiene OMG. Por lo tanto, no está sujeto al etiquetado de OMG de conformidad con la normativa vigente de la UE (1829/2003 y modificaciones posteriores, 1830/2003 y modificaciones posteriores)			
Parámetros:	Características físico-químicas y microbiológicas:	Límites:	Unidades de medida:	Metodología de análisis:
Parámetros:	Características físico-químicas y microbiológicas:	Límites:	Unidades:	Metodología de análisis:
Nutricionales* Nutricionales*	pH	4,30 - 4,80	/	IDL_05
	Humedad Humedad	73 - 79	% p/p	IDL_05, DM 21/04/1986 SO n.º 88 GU n.º 229 02/10/1986 Met 3
	Residuo seco Materia seca	21 -27	% p/p	IDL_05
	Proteínas (N x 6,38) Proteínas (N x 6,38)	5 - 7	% p/p	IDL_05 ISO 1871:2009
	Grasas (sobre el producto tal cual) Grasas (sobre el peso del producto)	11 - 15	% p/p	IDL_05 ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
	Grasas (sobre la materia seca) Grasa sobre materia seca	Mín. 40	% p/p	IDL_05
	Cenizas (sobre el producto tal cual) Cenizas (sobre el peso del producto)	<1,5	% p/p	IDL_05 Informes ISTISAN 1996/34, pág. 77
	Sal (sodio x 2,5) Sal (sodio x 2,5)	0,70 - 0,90	% p/p	IDL_05 MI 979 rev. 21 2019
Contaminantes Contaminantes	Plomo Plomo	Reg. 2023/915 Reg. 2021/1317		EVS-EN 13805:2014 + EVS-EN 15763:2010
	Cadmio Cadmio	Reg. 2023/915 Reg. 2021/1323		EVS-EN 13805:2014 + EVS-EN 15763:2010
	Dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas Dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas	Reg. (UE) n.º 2022/2002 Reg. 2023/915		EPA 1668C 2010, Reg. UE 644/2017, EPA 1613B 1994
	Aflatoxinas M1 Aflatoxinas M1	Reg. 1881/2006 Reg. 2023/915		MI 896 rev. 5 2021
	Productos fitosanitarios Pesticidas	396/2005, art. 18 y siguientes, en su versión vigente		MI 2354 rev. 1 2022
	Radioactividad (cesio 137) Radioactividad (cesio 137)	Reg. 2016/52		UNI 11665:2017
Microbiológicos Microbiológicos	Carga bacteriana total (CBT) Recuento total de gérmenes viables (RTGV)	<1000	UFC/g	IDL_04 (AOAC 990.12) UNI EN ISO 4833-1:2022
	Bacillus cereus Presunto Bacillus cereus Presuntivo	<100	UFC/g	IDL_04 (placas Bacara) UNI EN ISO 7932:2020/Cor 1:2020
	Bacterias anaeróbicas reductoras de sulfito Bacterias anaeróbicas reductoras de sulfito	<10	UFC/g	IDL_04 (agar Perfringens) ISO 15213:2003
	Coliformes totales y E. coli positiva a la beta-glucuronidasa Coliformes totales y E. coli con beta-glucuronidasa positiva	<10	UFC/g	IDL_04 (AOAC 998.08) ISO 16649-2:2001, ISO 4832:2006
	Mohos y levaduras Mohos y levaduras	<10	UFC/g	IDL_04 (AOAC 997.02) ISO 21527-1:2008
	Salmonella spp	NR	R-NR/25 g	AFNOR BRD 07/06-07/04
	Listeria spp (y Listeria monocytogenes)	NR	R-NR/25 g	ISO 11290-1:2017
	Estafilococos coagulasa positivos (Aureus y otras especies) Estafilococos coagulasa positivos (Aureus y otras especies)	<10	UFC/g	UNI EN ISO 6888-2:2021
	Pseudomonas spp	<10	UFC/g	ISO/TS 11059:2009 (IDF/RM 225:2009)
* Límites más restrictivos que las directrices del Ministerio de Sanidad: << Documento de orientación para el control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, la Directiva 90/496/CEE y la Directiva 2002/46/CE en lo que respecta al establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en el etiquetado >>				

Código de lote del producto:
Código de lote del producto:

Lote compuesto por 11 dígitos, de los cuales: 3 dígitos = número progresivo del día del año, empezando por el n.º 1, que corresponde al 1 de enero; 4 dígitos = año de fabricación; 4 dígitos = orden cronológico de fabricación de los artículos envasados ese día.

Lote compuesto por 11 dígitos, de los cuales: 3 dígitos = número progresivo del día del año, empezando por el n.º 1, que corresponde al 1 de enero; 4 dígitos = año de producción, 4 dígitos = cronología de producción de los artículos envasados ese día.

Condiciones de almacenamiento y transporte:
Condiciones de almacenamiento y transporte:

Temperatura de almacenamiento:	Conservar el producto a una temperatura entre 0 °C y +4 °C. Conserve el producto a una temperatura comprendida entre 0 °C y +4 °C.
Transporte Temperaturas:	Transporte del producto de conformidad con el Decreto Presidencial 327/80, anexo C, parte II. Transporte del producto de conformidad con el Decreto Presidencial 327/80, anexo C, parte II.

Cuadro de revisión del documento:			
Rev.	Fecha	Descripción de la modificación	Aprobado y verificado
0	15/01/2024	Uso de una nueva plantilla e inclusión de declaraciones de conformidad	AQ