



FICHA TÉCNICA-LOGÍSTICA

Ed.2 (05.07.2012)

Formatgeria Granja Rinya R.G.S 15.06990/CR Tel. 96 2553173 Fax: 96 2553213
 C/Acequia Real del Júcar nº35, 46470 Albal (Valencia) www.granjarinya.com granjarinya@granjarinya.com

Denominación del producto:		Q VACA TIERNO 3,5Kg PV 2u/c	
Código producto:	1113	Peso:	3,5 Kg
Denominación de venta del producto:		Queso madurado de vaca	
Descripcion del producto:	Queso madurado de pasta prensada no cocida, elaborado con leche pasteurizada y una maduración variable		

1. PRODUCTO:

1.1 PROCEDENCIA

Los productos marca Granja Rinya se fabrican mediante un sistema de Aseguramiento de la Calidad basado en el HACCP, con el que garantiza sus productos elaborados.

- 1.2 INGREDIENTES: Leche pasteurizada vaca, cloruro cálcico, fermentos lácticos, cuajo, sal y lisozima (derivado del huevo).
 CORTEZA NO COMESTIBLE: contiene conservantes (E-202, E-203 y E-235)

- 1.3 CONSUMO PREFERENTE: 12 meses desde la fecha de envasado

1.4 NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) N°852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto.
- Reglamento (CE) N°853/2004 sobre las normas específicas de higiene de productos de origen animal y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) N°2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones.
- RD 640/2006 de 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias.
- RD 1334/99, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- RD 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- RD 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y sus modificaciones.
- RD 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los Op. del sector Lácteo.

2. CARACTERISTICAS

2.1 INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL	
Valores medios por 100g de producto	
Valor energético (Kcal/Kj)	377,8-1598,2
Proteínas(%)	22,47
Hidratos de carbono totales(%)	3,0
Azúcares (%)	30,67
Almidón (%)	-
Grasas(%)	-
Ac. Grasos saturados(g/100g)	-
Sodio (g/100g)	-
Calcio (mg/kg)	-

2.2 CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS:

Extracto Seco% (ES)	55% mínimo
%MG/ES	45% mínimo
pH	4,8-5,8

2.3 CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Escherichia coli</i>	≤1.000 ufc/gr
Rto. Estafilococos coag. +	≤1.000 ufc/gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25 gr

2.4 CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Aroma y sabor característicos, pasta firme y compacta, con ojos pequeños desigualmente repartidos.
 Color marfil.
 Forma cilíndrica con caras planas

3. USO ESPERADO

CRITERIOS DE CONSUMO: Dirigida a todo el público en general, excepto alérgicos a la leche y al huevo. Retirar corteza previo consumo.

Tª optima de consumo 15-20°C

No precisa tratamiento culinario previo

4. CONSERVACIÓN

Manténgase refrigerado

5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

INGREDIENTE	Presencia
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO
Crustáceos y productos a base de pescado.	NO
Huevos y productos a base de huevo.	SI
Pescado y productos a base de pescado.	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja.	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SI
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

6. CONTENIDO OGM

Los productos marca Granja Rinya se elaboran sin la participación de ingredientes modificados genéticamente.

Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OMG y no necesitan ningún etiquetado específico.



FICHA LOGÍSTICA

Codigo producto: 1113

Descripcion: Q VACA TIERNO 3,5kg PV 2u/c

UNIDAD DE VENTA

Peso Neto (kg)	3,500
Largo (cm)	21,100
Ancho (cm)	21,100
Alto (cm)	12,400
Nº unidades caja	2

EMBALAJE

Peso Neto caja (kg)	7,000
Peso Bruto caja (kg)	7,347
Largo caja (kg)	42,400
Ancho caja (cm)	21,300
Alto caja (cm)	12,500

PALETIZADO EUROPEO (80x120)

Nº cajas/capa	10
Nº capas/palet	8
Nº cajas/palet	80
Peso Neto palet (kg)	560
Peso Bruto palet (kg)	613
Alto palet (cm)	110