

Queso mezcla semicurado "El Pastor"

Ficha técnica:
Proporcionada
por el fabricante



Ficha técnica Queso de mezcla semicurado

Código EAN: 8413376010214 - Nº Revisión: 10 - Fecha revisión: 11 may. 2023

Queso de mezcla semicurado



SANTTUM

Pieza grande

Santtum

Queso de mezcla semicurado

Ingredientes: 60% mín. LECHE pasteurizada de vaca, 17% mín. LECHE pasteurizada de oveja, 12% mín. LECHE pasteurizada de cabra, sal, coagulante, FERMENTOS LÁCTICOS, Corteza: conservadores E-235 y E-202, colorante E-172. y No consumir corteza

Proveedor

QUESOS EL PASTOR-HIJOS DE SALVADOR, S.A.

Dónde estamos

C.I.F.: A49009350
Carretera de Mozar, Km. 1
Santa Cristina de la Polvorosa
Zamora - España

Teléfono: 980 63 19 07
Fax: 980 63 19 92
e-Mail: quesos@elpastor.com
www.elpastor.com



Departamento comercial nacional

Gustavo Fernández
gustavo@elpastor.com

Departamento de Calidad

Susana Alonso García
calidad@elpastor.com

Departamento comercial de exportación

Israel Santiago
export@elpastor.com

Departamento logístico

Aurora Santiago
pedidos@elpastor.com



Ficha técnica Queso de mezcla semicurado

Código EAN: 8413376010214 - Nº Revisión: 10 - Fecha revisión: 11 may. 2023

Legislación

_ Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación, publicidad de los productos alimenticios. Incorporando sus posteriores modificaciones RD 2220/2004 del 26 de noviembre y el RD 1245/2008 por el que se establece la lista de ingredientes que se debe indicar obligatoriamente en el etiquetado mediante una referencia clara al nombre de ingrediente que puede provocar reacción adversa en personas sensibles.

_ Real Decreto 640/2006 de 26 de Mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

_ Orden Ministerial del 29 de noviembre de 1985, por la que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, destinados al mercado interior, modificado por la Orden del 8 de mayo de 1987.

_ Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos que complementa a la anterior. Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre por el que se modifican los anexos I y II del anterior.

_ Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

_ Reglamento C.E. nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril del 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

_ Real Decreto 930/1992 del 17 julio por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre las propiedades nutritivas de los productos alimentarios.

_ Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se aprueban la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados.

_ Real Decreto 142/2002 de 1 de febrero del 2002 del ministerio de Sanidad y Consumo, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes. Incorporando sus posteriores modificaciones. _R.D. 257/2004 del 13 de febrero y el R.D. 2196/2004, del 25 de noviembre.

_ Reglamento C.E. 2073/2005 de la Comisión del 15 de noviembre del 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

_ Reglamento (C.E) Nº 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.

_ Reglamento (C.E.) Nº 854/2004 del parlamento europeo y del consejo del 29 de abril del 2004 por el se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

_ Reglamento (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.

_ Reglamento (C.E.) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

_ Reglamento (C.E.) Nº 2017/752 de la Comisión de 28 de abril de 2017 por el que se modifica y corrige el Reglamento nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos

_ Real Decreto 1181/2018 de 21 de Septiembre, relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.

Reglamento (CE) nº 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

_ Reglamento (CE) nº 73/2016 de la comisión de 16 de enero de 2016 por el que se modifican los anexos II III del Reglamento CE 396/2005.

_ Reglamento (CE) No 470/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 6 de mayo de 2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal.

Reglamento Delegado (UE) 2024/1141 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos específicos de higiene para determinadas carnes, productos de la pesca, productos lácteos y huevos

Queso mezcla semicurado "El Pastor"

Ficha técnica:
Proporcionada
por el fabricante



Ficha técnica Queso de mezcla semicurado

Código EAN: 8413376010214 - Nº Revisión: 10 - Fecha revisión: 11 may. 2023

Materias primas e ingredientes

Lista de ingredientes

| Ingrediente | % | Tolerancia |
|-----------------------------------|---------------|---------------|
| Leche pasteurizada de vaca | 60% | 60-70 |
| Leche de oveja | 17% | 17-27 |
| Leche de cabra | 12% | 12 -26 |
| Sal | 2% | 1 - 2 |
| Cloruro Cálcico | 0.001% | |
| coagulante | 0.001% | |
| Fermentos lácticos | 0.001% | |
| Conservador E-235 y E-202 | 0.001% | |
| Colorante E-172 | 0.001% | |



Ficha técnica Queso de mezcla semicurado

Código EAN: 8413376010214 - Nº Revisión: 10 - Fecha revisión: 11 may. 2023

Plan de control de materias primas

Leche pasteurizada de vaca

| Parámetro controlado | Método de análisis | Frecuencia | Laboratorio |
|----------------------|----------------------|---------------|-------------|
| Grasa | Espectroscopia infra | min. 12 / mes | Externo |
| Proteína | Espectroscopia infra | min. 12 / mes | Externo |
| Extracto Seco | Espectroscopia infra | min. 12 / mes | Externo |
| Inhibidores | PNT LILCYL | min. 12 / mes | Externo |
| Mezclas | Inmunocromatografía | min. 12 / mes | Externo |
| Bacteriología | Fluorescencia y cito | min. 12 / mes | Externo |
| Aqua | Crioscopia | min. 12 / mes | Externo |

Leche de oveja

| Parámetro controlado | Método de análisis | Frecuencia | Laboratorio |
|----------------------|----------------------|-------------|-------------|
| Proteína | Espectroscopia infra | min. 12/mes | Externo |
| Grasa | Espectroscopia infra | min. 12/mes | Externo |
| Extracto seco | Espectroscopia infra | min. 12/mes | Externo |
| Inhibidores | PNT LILCYL | min. 12/mes | Externo |
| Mezclas | Inmunocromatografía | min. 12/mes | Externo |
| Bacteriología | Fluorescencia | min. 12/mes | Externo |
| Aqua | Crioscopia | min. 12/mes | Externo |

Leche de cabra

| Parámetro controlado | Método de análisis | Frecuencia | Laboratorio |
|----------------------|----------------------|---------------|-------------|
| Grasa | Espectroscopia infra | min. 12 / mes | Externo |
| Proteína | Espectroscopia infra | min. 12 / mes | Externo |
| Extracto Seco | Espectroscopia infra | min. 12 / mes | Externo |
| Inhibidores | PNT LILCYL | min. 12 / mes | Externo |
| Mezclas | Inmunocromatografía | min. 12/ mes | Externo |
| Bacteriología | Fluorescencia y cito | min. 12/ mes | Externo |
| Aqua | Crioscopia | min. 12/ mes | Externo |

Sal

| Parámetro controlado | Método de análisis | Frecuencia | Laboratorio |
|----------------------|--------------------|------------|-------------|
| Físico - Químico | Granulométrico | cada lote | Externo |
| Físico - Químico | Metales | cada lote | Externo |

Cloruro Cálcico

| Parámetro controlado | Método de análisis | Frecuencia | Laboratorio |
|----------------------|----------------------|------------|-------------|
| Físico -químico | riqueza | cada lote | Externo |
| Microbiológico | rcto microorganismos | cada lote | Externo |

coagulante

| Parámetro controlado | Método de análisis | Frecuencia | Laboratorio |
|----------------------|----------------------|------------|-------------|
| Físico-químico | Aspecto | cada lote | Externo |
| Físico-químico | HR | cada lote | Externo |
| Físico-químico | Na Cl | cada lote | Externo |
| Microbiológico | rcto microorganismos | cada lote | Externo |

Fermentos lácticos

| Parámetro controlado | Método de análisis | Frecuencia | Laboratorio |
|----------------------|----------------------|------------|-------------|
| Físico-químico | pH | cada lote | Externo |
| Microbiológica | rcto microorganismos | cada lote | Externo |

Conservador E-235 y E-202

| Parámetro controlado | Método de análisis | Frecuencia | Laboratorio |
|----------------------|--------------------|------------|-------------|
| Físico - Químico | Aspecto | Cada lote | Externo |
| Físico - Químico | pH | cada lote | Externo |
| Físico - Químico | Viscosidad | cada lote | Externo |
| Físico - Químico | Concentración | cada lote | Externo |

Colorante E-172

| Parámetro controlado | Método de análisis | Frecuencia | Laboratorio |
|----------------------|--------------------|------------|-------------|
| Físico - Químico | Sólidos | cada lote | Externo |
| Físico - Químico | pH | cada lote | Externo |
| Físico - Químico | Viscosidad | cada lote | Externo |
| Físico - Químico | Temperatura | cada lote | Externo |



Ficha técnica Queso de mezcla semicurado

Código EAN: 8413376010214 - Nº Revisión: 10 - Fecha revisión: 11 may. 2023

Diagrama de flujo





Ficha técnica Queso de mezcla semicurado

Código EAN: 8413376010214 - Nº Revisión: 10 - Fecha revisión: 11 may. 2023

Producto acabado

Vida útil del producto

180 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ENVASADO

Características organolépticas

Color Externo: Negro/ Tapie

Color Interno: Blanco marfil

Olor: Suave, característico del queso mezcla semicurado

Sabor: Sabores lácticos, con aromas a leche fresca

Textura: Cremoso en el paladar

Características nutricionales

Calculado para 100g de producto final.

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Total kJ/100 | 1575 |
| Total kcal./100 | 380 |
| Grasas | 32g |
| Grasas Saturadas | 22g |
| Hidratos de Carbono | 1g |
| Azúcares | <0.5g |
| Proteínas | 22g |
| Sal | 1.8 g |

Especificaciones físico químicas

| Parámetro | Valor objetivo | Tolerancia | Límite legislado | Método análisis | Laboratorio |
|-------------------------|----------------|------------|------------------|-----------------|-------------|
| Grasa | 32 % | 5 | | Método Gerber | Externo |
| Proteína | 22 % | 5 | | Método Kjeldahl | Externo |
| Extracto Seco | 62 % | 5 | | Estufa | Externo |
| Grasa en E.S.L. | 51 % | | 45% - 60% | Cálculo | Externo |
| Curación | 75 días | 10 días | ≥ 35 días | Visual | Interno |
| Actividad del agua (aw) | 0.95 | 0.3 | | | Externo |
| pH | 5 | 0.5 | | Potenciometría | Externo |

Especificaciones microbiológicas

| Parámetro | Valor objetivo | Tolerancia | Límite legislado | Método análisis | Laboratorio |
|----------------------------|---------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------|-------------|
| Listeria Monocytogenes | Ausencia en fábrica | 100 ufc/g durante vida útil | 100 ufc/g | Cromoagar inves | Int./Ext. |
| Salmonella | No detectado | Ausencia en 25g | Ausencia en 25g | Cromoagar inves | Externo |
| Staphylococcus coagulasa + | Ausencia | 1x10 ³ ufc/g | 1X10 ³ ufc/g | Rcto. en placa | Externo |
| E.Coli | Ausencia | 1x10 ³ ufc/g | 1x10 ³ ufc/g | Rcto. en placa | Int./Ext. |
| Coliformes | Ausencia | 1x10 ³ ufc/g | | Rcto. en placa | Int./Ext. |

Queso mezcla semicurado "El Pastor"

Ficha técnica:
Proporcionada
por el fabricante



Ficha técnica Queso de mezcla semicurado

Código EAN: 8413376010214 - Nº Revisión: 10 - Fecha revisión: 11 may. 2023

Etiquetado

Lote: Impreso con tinta en la etiqueta.

Fecha de duración mínima: Impreso con tinta en la etiqueta.

Cantidad neta: Ver ficha logística

Condiciones de conservación:

Atemperar 10 minutos antes de su consumo.

La identificación de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea.

Origen de la leche: España

Las materias primas usadas para la elaboración de los fabricados que producimos, están libres de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) lo que lleva implícito que los productos finales carecen de estos, por lo tanto no están sujetos a un etiquetado específico como OMG según la reglamentación CE 1829/2003 y 1830/2003.

Así mismo declaramos que el producto queso implícitamente no contiene GLUTEN.

Así mismo certificamos que nuestros fabricados no sufren ningún tratamiento de ionización ni irradiación.

Condiciones de conservación:

Refrigerado entre 2º y 8ºC



Ficha técnica Queso de mezcla semicurado

Código EAN: 8413376010214 - Nº Revisión: 10 - Fecha revisión: 11 may. 2023

Declaración de alérgenos

| Componentes | Presencia/Ausencia | Descripción en caso de presencia |
|--|--------------------|----------------------------------|
| ● Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; maltodextrinas a base de trigo; jarabes a base de cebada; cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas | Ausencia | |
| ● Altramuces y productos a base de altramuces | Ausencia | |
| ● Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ | Ausencia | |
| ● Apio y productos derivados | Ausencia | |
| ● Cacahuets y productos a base de cacahuets | Ausencia | |
| ● Crustáceos y productos derivados | Ausencia | |
| ● Frutos de cascara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados, salvo: nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas | Ausencia | |
| ● Granos de sésamo y productos a base de sésamo | Ausencia | |
| ● Huevos y productos a base de huevo | Ausencia | |
| ● Leche y sus derivados (incluida lactosa), salvo: lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; lactitol | Presencia | LECHE |
| ● Moluscos y productos a base de moluscos | Ausencia | |
| ● Pescados y productos a base de pescado, salvo: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; gelatina de pescado o ictiocola | Ausencia | |
| ● Soja y productos a base de soja, salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados (E 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y esterres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; esterres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja | Ausencia | |
| ● Mostaza y productos derivados | Ausencia | |

Queso mezcla semicurado "El Pastor"

Ficha técnica:
Proporcionada
por el fabricante



Ficha técnica Queso de mezcla semicurado

Código EAN: 8413376010214 - Nº Revisión: 10 - Fecha revisión: 11 may. 2023

Logística

Denominación legal: Queso de mezcla semicurado

Vida útil del producto: 180 días.



Unidades

| | |
|-----------------|-----|
| Unidades caja | 2 |
| Cajas por Capa | 10 |
| Capas por Palet | 10 |
| Cajas por Palet | 100 |

Pesos

| | |
|-------------------|---------------|
| Peso neto unidad | 3000 g aprox. |
| Tara envase | 0 g |
| Peso bruto unidad | 3.000 g |
| Peso caja | 265 g |
| P.neto palet | 600,0 kg |
| P.bruto palet | 651,6 kg |

Dimensiones (en cm.)

| Unidad | Largo: | Palet | Largo: |
|--------|-------------|-------|-----------|
| | 18,5 | | 120 |
| | Ancho: 18,5 | | Ancho: 80 |
| | Alto: 10 | | Alto: 163 |
| Caja | Largo: 42 | | |
| | Ancho: 22,5 | | |
| | Alto: 14,8 | | |



Ficha técnica Queso de mezcla semicurado

Código EAN: 8413376010214 - Nº Revisión: 10 - Fecha revisión: 11 may. 2023

Ley de protección de datos

QUESOS EL PASTOR - HIJOS DE SALVADOR, S.A es el Responsable del tratamiento de los datos personales proporcionados bajo su consentimiento y le informa que estos datos serán tratados de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 (GDPR), con la finalidad de mantener una relación comercial y conservarlos mientras exista un interés mutuo para mantener el fin del tratamiento y cuando ya no sea necesario para tal fin, se suprimirán con medidas de seguridad adecuadas para garantizar la seudonimización de los datos o la destrucción total de los mismos. No se comunicarán los datos a terceros, salvo obligación legal. Asimismo, se informa que puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y los de limitación y oposición a su tratamiento dirigiéndose a QUESOS EL PASTOR - HIJOS DE SALVADOR, S.A en CTRA MOZAR, KM 1, 49620 SANTA CRISTINA DE LA POLVOROSA (ZAMORA). Email: rgpd@elpastor.com y el de reclamación a www.agpd.es.

Toda la información referida en esta ficha ha sido creada y reconoce su veracidad el departamento de calidad, así mismo es aprobada por Dirección General.

Fdo.: Susana Alonso García
Responsable de calidad y Seguridad Alimentaria