



FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

QFV-DOC-37

Rev.4

Fecha Rev. 10/01/17

| DEFINICIÓN DEL PRODUCTO | | | | |
|--|--|--------------|---|---|
| DENOMINACIÓN | FORMATO | | | |
| LECHE ENTERA PASTEURIZADA | Bolsas de polietileno (1L) y tetrapures (1L) | | | |
| COMPOSICIÓN | | | | |
| Ingredientes | | | | |
| Leche de vaca entera pasterizada. | | | | |
| COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100 g | | | | |
| Valor Energético | 259 Kj (62 kcal) | | | |
| Grasas | 3,5 g | | | |
| de las cuales saturadas | 2,1 g | | | |
| Hidratos de carbono | 4,5 g | | | |
| de los cuales azúcares | 4,5 g | | | |
| Proteínas | 3,1 | | | |
| Sal | 0,11 g | | | |
| ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS | | | | |
| Extracto seco | 8,5 % mín | | | |
| ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS | | | | |
| Microorganismo | Nº de colonias aceptables (m) | M | n | c |
| <i>Enterobacterias / Coliformes</i> | <1 ucf/g | 5 ucf/g | 5 | 2 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia/25g | Ausencia/25g | 5 | 0 |
| Prueba de la fosfatasa: Negativa | | | | |
| Prueba de la peroxidasa: Negativa | | | | |
| DATOS PRODUCTO | | | | |
| Envase | Film de polietileno (Bolsa) o lámina multicapa de cartón y de polietileno. | | | |
| Vida útil | 7 días. | | | |
| Condiciones de almacenamiento | Conservar entre 1 y 6°C | | | |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN | | | | |
| TEMPERATURA | TIPO DE TRANSPORTE | TIPO PALLETS | | |
| 1°- 6° | Refrigerado | - | | |
| INSTRUCCIONES DE USO | | | | |
| Lista para consumir. No necesita hervir. | | | | |
| POBLACIÓN DE DESTINO Y GRUPOS VULNERABLES | | | | |
| Apto para todos los grupos de consumidores, excepto los que presenten alergia o intolerancia a cualquier componente de la leche. | | | | |
| DATOS DE LA EMPRESA | | | | |
| S.A.T. Nº 8275 Quesos Flor Valsequillo C/Salvia, 14 - 35217 Valsequillo – Gran Canaria Tlf: 928 705 490 Fax: 928 705 249 www.quesosflorsequillo.com – calidad@quesosflorsequillo.com ES 15.01068/GC CE | | | | |

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC

En base al Reglamento (CE) N° 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 ha producido una reforma de la regulación comunitaria que modifica la legislación relativa a la higiene de los productos alimenticios. El Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios obliga a las empresas del sector alimentario a crear, aplicar y mantener sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC en todas las fases posteriores a la producción primaria.

En este sentido certificamos que el proceso productivo del presente producto, tiene implantado y en funcionamiento un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de acuerdo con los principios del Codex Alimentarius, garantizando de esta manera el control de los peligros físicos, químicos y biológicos, para la obtención de un producto de óptimas condiciones sanitarias y apto para el consumo humano.

ALÉRGENOS (como ingrediente, según Reglamentación CE en vigor)

| INGREDIENTE ALÉRGENO O SUSTANCIA ALÉRGICA | PRESENCIA |
|--|-----------|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados (i)(*) | NO |
| Gluten > 20 mg/Kg | NO |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | NO |
| Huevos y productos a base de huevo | NO |
| 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 y productos derivados (ii) (*) | NO |
| Apio y productos derivados | NO |
| Mostaza y productos derivados | NO |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | NO |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones > 10 mg/Kg | NO |
| Altramuces y productos a base de altramuces | NO |
| Moluscos y productos a base de moluscos | NO |

(i) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

(ii) Almendras (*Amygdalus communis L.*), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal) (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Carya illinoensis*), castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia y nueces de Australia (*Macadamia terniflora*).

(*) Quedan exentos los productos especificados en la Directiva 2007/68/CE.

Nota: Controlamos las posibles contaminaciones cruzadas en nuestras líneas mediante la planificación de la fabricación y los programas de Limpieza y Desinfección.

DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

El producto no contiene, ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente; en consecuencia, no necesita ser etiquetado según los criterios establecidos en los Reglamentos CE 1829/2003 (22 septiembre 2003) y CE 1830/2003 (22 septiembre 2003).

NORMATIVA APLICABLE

- **REGLAMENTO (CE) n° 2597/97 del Consejo de 18 de diciembre de 1997 por el que se establecen las normas complementarias de la organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos en lo que se refiere a la leche de consumo.**
- **ORDEN PRE/406/2006, de 14 de febrero, por la que se derogan la Orden de 3 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche pasteurizada, la Orden de 3 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche esterilizada y la Orden de 7 de octubre de 1983, por la que se aprueba la norma general de calidad para la leche UHT.**
- **RD 142/02 de 1 de febrero; BOE n° 44 (y modificaciones)**
- **RD. 1334/99 de 31 de Julio; BOE n° 202 (con sus modificaciones)**
- **RD 2001/95 de 7 de diciembre; BOE n° 19 (y modificaciones)**
- **RD 2002/95 de 7 de diciembre; BOE n° 11 (y modificaciones)**
- **Reglamento CE 178/2002 de 28 de enero de 2002, DOUE L n° 031 de 28/1/02**
- **Reglamento CE 852/2004 de 29 de abril de 2004, DOUE L n° 139 de 30/4/04**
- **Reglamento CE 853/2004 de 29 de abril de 2004, DOUE L n° 139 de 30/4/04**
- **R.D. 2220/2004 Que modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.**
- **REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 DE LA COMISIÓN, de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.**
- **RD 640/06 de 26 de mayo; BOE n° 126**
- **REGLAMENTO (CE) 1441/2007 DE LA COMISIÓN, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.**
- **REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, ya que entro en vigor el 11 de Abril del 2009.**
- **REAL DECRETO 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.**
- **REGLAMENTO (UE) N° 365/2010 DE LA COMISIÓN de 28 de abril de 2010 por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005. REGLAMENTO 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.**