

QUEIXOS DE GALICIA, SL	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO "QUESO TETILLA DOP" 600 g	Revisión: 4 Fecha: 20/05/2024 Página: 1 de 5
------------------------	---	--

DEFINICIÓN DE PRODUCTO:

MARCA	
FORMATO	600 g. (Peso neto al envasado. El producto está sujeto a desecación. El peso varía durante su vida útil).
TIPO DE QUESO	Queso de vaca madurado graso. DOP Tetilla
COMPOSICIÓN	Elaborado con leche pasteurizada de vaca, sal, cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos.
CODIGO E.A.N.	
PAIS DE ORIGEN	España
Nº de Registro Sanitario	15.00117/LU

CARACTERÍSTICAS:

MATERIA GRASA	45 % mínimo sobre extracto seco lácteo
EXTRACTO SECO LÁCTEO	45 % mínimo
AGUA EN MATERIA NO GRASA	Entre el 66% y 72% medido entre los 8 y los 15 de su elaboración.
pH	Entre 5,0 y 5,50
FORMA	Cónica, cóncava-convexa.
DIMENSIONES	Altura superior al radio de la base e inferior al diámetro. Diámetro 110mm; Altura 100mm
CORTEZA	Apreciable, fina y elástica, de menos de 3 mm de espesor, color amarillo pajizo, natural y sin mohos. Conservantes en corteza: sorbato potásico y natamicina
PASTA	Blanda, cremosa y uniforme, sin presencia de ojos o con pocos ojos y repartidos. Color blanco marfil, amarillenta.
TEXTURA	Elástica al tacto, cremosa y resistente al corte.
OLOR	Suave, ligeramente ácido y que en conjunto recuerda a la leche de la que procede.
SABOR y AROMA	Lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.
MADURACIÓN	Mínimo de 8 días a contar desde la fecha de fabricación.
CONSUMO PREFERENTE	No superior a 68 días a partir de la fecha de fabricación.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE:

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón para seis unidades.
DIMENSIONES DE LA CAJA	265 (frente) x 400 (fondo) x 105 (alto). En mm
CAJAS POR PALET	108 cajas
CAJAS CAPA DE PALET	9 cajas
NUMERO DE CAPAS PALET	12 capas

VARIOS:

PRESENTACIÓN	Se presenta en caja de seis unidades.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 4 y 8º C
CONDICIONES TRANSPORTE	Camiones refrigerados entre 2 – 8 º C

QUEIXOS DE GALICIA, SL	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO "QUESO TETILLA DOP" 600 g	Revisión: 4 Fecha: 20/05/2024 Página: 2 de 5
------------------------	---	--

NORMATIVA APLICABLE	- Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos. - Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. - Real Decreto 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. - Reglamento (CE) No 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE) Texto pertinente a efectos del EEE - Reglamento (CE) no 852/2004 del parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios - Reglamento (CE) n° 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 (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 (Texto pertinente a efectos del EEE) Texto pertinente a efectos del EEE - Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011, sobre la información facilitada al consumidor.
---------------------	---

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información nutricional	Valor medio por 100 gramos	Valor medio porción (20 gramos)
Energía	327 Kcal 1358 Kj	65 Kcal 272 Kj
Grasas	27 g	5.4 g
De las cuales son saturadas	18.0 g	3.6 g
Hidratos de carbono	0.1 g	0.0 g
De los cuales son azúcares	0.1 g	0.0 g
Fibra alimentaria	0 g	0 g
Proteínas	21.0 g	4.2 g
Sal	1.5 g	0.30 g
Calcio	650 mg (81 % VRN)	130 mg (16 % VRN)

VRN: Valor de referencia de nutrientes

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

POK QUESERA S.L. C.I.F. B-34.162.347

QUEIXOS DE GALICIA, SL	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO “QUESO TETILLA DOP” 600 g	Revisión: 4 Fecha: 20/05/2024 Página: 3 de 5
------------------------	---	--

ALIMENTO O PRODUCTO (A)	GRUPO DE PARÁMETROS (B)	PARÁMETRO ©	LÍMITE / CONTENIDO MÁXIMO (D)	DOCUMENTO LEGAL
Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales	Microbiología: criterios de seguridad alimentaria	Listeria monocytogenes	m=M= 100 ufc/g Plan de muestreo: n= 5, c= 0	Reglamento (CE) N° 2073/2005
Queso a base de leche o suero sometido a tratamiento térmico	Microbiología: criterios de higiene de los procesos	E. coli	m= 100 ufc/g, M= 1.000 ufc/g Plan de muestreo: n= 5, c= 2	Reglamento (CE) N° 2073/2005
Quesos hechos a base de leche sometida a un tratamiento térmico inferior a la pasteurización y quesos madurados hechos a base de leche o suero sometidos a pasteurización o tratamiento térmico más fuerte	Microbiología: criterios de higiene de los procesos	Estafilococos coagulasa positivos	m= 100 ufc/g, M= 1.000 ufc/g Plan de muestreo: n= 5, c= 2	Reglamento (CE) N° 2073/2005
Quesos, leche en polvo y suero en polvo, tal como se contempla en los criterios para los estafilococos coagulasa positivos en el capítulo 2.2 del presente anexo	Microbiología: criterios de seguridad alimentaria	Enterotoxinas estafilocócicas	m = M = No detectado en 25 g Plan de muestreo: n= 5, c= 0	Reglamento (CE) N° 2073/2005
Quesos, mantequilla y nata a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización	Microbiología: criterios de seguridad alimentaria	Salmonella	m = M = No detectado en 25 g Plan de muestreo: n= 5, c= 0	Reglamento (CE) N° 2073/2005
Quesos, mantequilla y nata a base de leche cruda o leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización	Microbiología: criterios de seguridad alimentaria	Salmonella	m = M = No detectado en 25 g Plan de muestreo: n= 5, c= 0	Reglamento (CE) N° 2073/2005

CONTAMINANTES QUÍMICOS:

QUEIXOS DE GALICIA, SL	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO “QUESO TETILLA DOP” 600 g	Revisión: 4 Fecha: 20/05/2024 Página: 4 de 5
------------------------	---	--

ALIMENTO O PRODUCTO (A)	GRUPO DE PARÁMETROS (B)	PARÁMETRO ©	LÍMITE / CONTENIDO MÁXIMO (D)	DOCUMENTO LEGAL
Leche cruda, leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	Micotoxinas	Aflatoxina M1	0,050 µg/kg	Reglamento (UE) 2023/915
Leche cruda, leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	Metales pesados y otros elementos químicos	Plomo	0,020 mg/kg	Reglamento (UE) 2023/915
Leche cruda y productos lácteos	Dioxinas y PCBs	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	4,0 pg/g grasa	Reglamento (UE) 2023/915
Leche cruda y productos lácteos	Dioxinas y PCBs	Suma de PCB no similares a las dioxinas (Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6))	40 ng/g grasa	Reglamento (UE) 2023/915
Leche cruda y productos lácteos	Dioxinas y PCBs	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	2,0 pg/g grasa	Reglamento (UE) 2023/915

DECLARACIÓN GMO
El producto no está compuesto por ningún componente o materia prima que esté sujeto a un etiquetado de producto compuesto por GMO o producido a partir de GMO según los Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.

QUEIXOS DE GALICIA, SL	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO “QUESO TETILLA DOP” 600 g	Revisión: 4 Fecha: 20/05/2024 Página: 5 de 5
------------------------	---	--

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS				
Componente alergénico	Utilizado como ingrediente		Contaminación cruzada	
	Si	No	Si	No
Proteína de leche de vaca	x			x
Lactosa o azúcar de la leche	x			x
(Pollo) huevo (lisozima)		x		x
Proteína de soja		x		x
Aceite de soja		x		x
Gluten		x		x
Trigo		x		x
Centeno		x		x
Sacarosa		x		x
Carne de vaca		x		x
Cerdo		x		x
Pollo		x		x
Pescado		x		x
Marisco		x		x
Gelatina		x		x
Fructosa		x		x
Maíz		x		x
Levadura		x		x
Cacao		x		x
BHA/BHT(E320-E321)		x		x
Acido benzoico(E210->E213)		x		x
p-hidroxibenzoato(E214->E219)		x		x
Tartrazina(E102)		x		x
Amarillo ocaso FCF (E110)		x		x
Amarillo anaranjado S (E110)		x		x
Amaranto(E123)		x		x
Rojo cochinilla (E124)		x		x
Acido sórbico (E200->E203)		x		x
Canela		x		x
Vainilla		x		x
Legumbres		x		x
Nuez		x		x
Cacahuete		x		x
Glutamato		x		x
Sulfitos(E220->E227)		x		x
Fenilalanina		x		x