

<b>QUESO A TIRAS PIK-NIK® KIDS TWILLER 80 g</b>	Art. N° 501001002
<b>Fecha de Revisión 2020-08-11</b>	<b>Revisión 2</b>

<b>Nombre del producto</b>		Queso tierno a tiras Pik-Nik® Kids Twiller, 40% M.G.E.S. 80g			
<b>Fecha de preparación</b>		2020-08-11			
<b>Características generales</b>		Queso semi-graso semi-duro . El producto está elaborado con leche de vaca normalizada de acuerdo con el contenido de grasa y pasteurizada; la leche se fermenta con fermentos, luego se calienta la masa de queso y el suero. La masa de queso lista de granos adquiere una estructura fibrosa. La masa de queso se corta, se enfría y se envasa.			
<b>Artículo No.</b>	<b>Parámetros de calidad</b>	<b>Descripción</b>			
<b>1.</b>	<b>Características organolépticas</b>				
<b>1.1.</b>	Sabor	suave, aromático			
<b>1.2.</b>	Consistencia	masa de queso flexible, fibrosa			
<b>1.3.</b>	Color	En giro: blanco y naranja			
<b>1.4.</b>	Aspecto	Dimensiones: longitud 110-125 mm, diámetro 14-16mm			
<b>2.</b>	<b>Características químicas /físicas</b>				
	<b>Parámetros</b>	<b>Valor</b>	<b>Mín/ máximo</b>	<b>Métodos de análisis</b>	<b>Legislación</b>
<b>2.1.</b>	Grasa en materia seca, %	40	40 ÷ 42	LST ISO 11870	Sistema de autocontrol.
<b>2.2.</b>	Humedad, %	48	47÷48,5	LST EN ISO 5534	
<b>2.3.</b>	Sal, %	1,3	1,2 ÷1,5	LST ISO 5943	
<b>2.4.</b>	pH	5,3	5,2÷5,5	MI 02 LA	
<b>3.</b>	<b>Indicadores microbiológicos</b>				
	<b>Parámetros</b>	<b>Valor n c m M</b>	<b>Métodos de análisis</b>	<b>Legislación</b>	
<b>3.1.</b>	Bacterias coliformes	5 2 10 <sup>1</sup> 1x10 <sup>3</sup>	LST ISO 4832	EB 2073/2005, EB 1441/2007	
<b>3.2.</b>	E.coli	5 2 10 <sup>1</sup> 1x10 <sup>2</sup>	LST ISO 7251		
<b>3.3.</b>	Staphylococcus aureus	5 2 10 <sup>1</sup> 1x10 <sup>2</sup>	LST EN ISO 6888		
<b>3.4.</b>	L. monocytogenes	5 0 0 0	LST EN ISO 11290-1		
<b>3.5.</b>	Salmonella	5 0 0 0	LST EN ISO 6579		
<b>3.6.</b>	Enterobacteriaceae	5 2 10 <sup>1</sup> 1x10 <sup>2</sup>	LST EN ISO 21528-2	Sistema de autocontrol.	
<b>3.7.</b>	Levadura y moho	5 2 10 <sup>1</sup> 1x10 <sup>2</sup> Y 5 2 10 <sup>1</sup> 1x10 <sup>2</sup>	LST ISO 6611		
<b>4.</b>	<b>Ingredientes</b>				
<b>4.1.</b>	<b>Leche</b> de vaca pasteurizada, sal, regulador de la acidez: ácido cítrico, cuajo microbiano, fermentos lácticos, beta caroteno, polvo de zanahoria, vitamina D3.				
<b>5.</b>	<b>Alérgenos y OMG</b>				
<b>5.1.</b>	Alérgenos	Sí / No		Contaminación cruzada	
<b>5.1.1.</b>	Cereales que contienen gluten	No		No	
<b>5.1.2.</b>	Crustáceos y sus productos	No		No	
<b>5.1.3.</b>	Huevos y sus productos	No		No	
<b>5.1.4.</b>	Pescado y sus productos	No		No	
<b>5.1.5.</b>	Cacahuetes y sus productos	No		No	
<b>5.1.6.</b>	Soja y sus productos	No		No	
<b>5.1.7.</b>	Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	Sí		Sí	

QUESO A TIRAS PIK-NIK® KIDS TWILLER 80 g			
Fecha de Revisión 2020-08-11		Revisión 2	
5.1.8.	Nueces de árbol y sus productos	No	No
5.1.9.	Apio y sus productos	No	No
5.1.10.	Mostaza y sus productos	No	No
5.1.11.	Semillas de sésamo y sus productos	No	No
5.1.12.	Dióxido de azufre y sulfitos (> 10 ppm)	No	No
5.1.13.	Altramuz y sus productos	No	No
5.1.14.	Almejas y sus productos	No	No
5.2.	El producto está elaborado sin ingredientes OMG		
6.	<b>Tratamiento</b>		
6.1.	La producción de leche del queso se pasteuriza (74-76) °C mantenida 15 seg.		
7.	<b>100 g declaración media de nutrición</b>		
7.1.	Valor energético, kJ/kcal	1220 / 293	
7.2.	Grasa, g	20,8	
	De las cuales:		
7.2.1.	- saturadas, g	14,3	
7.3.	Hidratos de carbono, g	1,3	
	De los cuales:		
7.3.1.	- azúcar	0,6	
7.4.	Proteína, g	25,2	
7.5.	Sal, g	1,3	
7.6.	Vitamina A, µg	626 (78% *VRN)	
7.7.	Vitamina D <sub>3</sub> , µg	5 (100%* VRN)	
7.8.	Calcio (Ca), mg	660 (82,5% *VRN)	
7.9.	Fósforo (P), mg	350 (50% *VRN)	
	*VRN - Valor de referencia de nutrientes		
8.	<b>País de origen</b>		
8.1.	Lituania		
9.	<b>Empaquetado</b>		
9.1.	80 g (4x20g)		
9.2.	Bolsas PP (paquete de flujo)		
9.3.	Caja de cartón.		
9.4.	Etiqueta.		
9.5.	Pallet.		
10.	<b>Almacenamiento</b>		
10.1.	A una temperatura de 0 a + 6 °C.		
10.2.	Conservar únicamente en locales especialmente adaptados para productos alimenticios, por separado de otros alimentos con olor fuerte (pescado, carne, embutidos, etc.). ¡El almacenamiento de productos en locales no conformes está estrictamente prohibido!		
11.	<b>Transporte</b>		
11.1.	Transportar el producto a una temperatura de 0 a + 4°C, en vehículos adaptados para el transporte de alimentos. 4		
12.	<b>Vida útil</b>		
12.1.	80 días		
13.	<b>Consumidores</b>		
		Sí / No	Certificado
13.1.	Kosher	Sí	-
13.2.	Vegetarianos	Sí	-
13.3.	Halal	Sí	Válido hasta el 30-09-2020
13.4.	Veganos	No	-
13.5.	Enfermedad celíaca	Sí	-

**QUESO A TIRAS PIK-NIK® KIDS TWILLER 80 g****Fecha de Revisión 2020-08-11****Revisión 2**

14.	Sistema de calidad e inocuidad de los alimentos		
		Certificado	Certificado desde:
14.1.	ISO 22000	Sí	2009
14.2.	Brc	Sí	2010
14.3.	Ifc	Sí	2020
14.4.	FSSC 22000	Sí	2019
15.	Requisitos legales		
15.1.	Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas de higiene específicas para los alimentos de origen animal.		
15.2.	Reglamento (CE) 852/2004 sobre la higiene de los productos alimenticios, de 29 de abril de 2004.		
15.3.	Los envases de productos cumplen con la Directiva 94/62/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre envases y residuos de envases y se asignan a los requisitos armonizados de las normas europeas LST (EN) 13427-1342.		

**Preparado por:** Tecnólogo-Gerente de Calidad Egl' Bu'yt Bu  
 Posición, nombre completo, firma

**Coordinado por:** Gerente de Producción Renata Rup-ijen  
 Posición, nombre completo

**Traducido por:** Responsable de calidad, Mar Luque  
 Posición, nombre completo

