

	Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria Ficha técnica Producto	Fecha: 01/02/2023
	Referencia LÁCTEAS DEL JARAMA (Denominación comercial): 11235 MOZZATOP RALLADO 2 KG PIZZARAMA	Revisión: 1ª
		4ª edición

FORMATO

Bolsa termosellada de 2 Kg de peso neto envasado en atmósfera protectora.

MODO DE EMPLEO

Producto listo para su consumo. Se recomienda su uso para platos horneados o cocinados. Una vez abierto el envase se aconseja consumir antes de 5 días.

INFORMACIÓN ETIQUETADO

Consumo preferente: 60 días

Lote: 6 dígitos (ddmmnn).

Día y mes del consumo preferente y línea envasado.

Denominación reglamentaria e Ingredientes:

PREPARADO ALIMENTICIO

(ES) INGREDIENTES: QUESO, MOZZARELLA, proteína de LECHE, grasa vegetal (palma, máximo 15%), almidón modificado de patata, sal, emulgentes (E-331iii), corrector de la acidez (E-330), estabilizantes (E-407, E-440ii y E-464) y antiaglomerante (fécula de patata). Envasado en atmósfera protectora.

(PT) INGREDIENTES: QUEIJO, MOZZARELLA, protina do LEITE, gordura vegetal (palma, máximo 15%), amido de batata modificado, sal, emulsificantes (E-331iii), corretor de acidez (E-330), estabilizadores (E-407, E-440ii e E-464) e agente antiaglomerante (amido de batata). Embalado em atmosfera protectora.

Conservación:

En refrigeración, entre 1°C y 8°C.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g de producto.

Valor energético: 1228 kJ (295 kcal).

Grasas/gorduras----- 21,8 g.

de las cuales saturadas 12,6 g.

Hidratos de Carbono ----- 4,6 g.

de los cuales azúcares/açúcares- 0,2 g.

Proteína ----- 20,2 g.

Sal ----- 1,0 g.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

Contiene leche y sus derivados (incluida la lactosa).

INFORMACIÓN ADICIONAL

No contiene OGM.

No ha sufrido ionización.

APTO para consumidor OVO-LACTO-VEGETARIANO.

APTO para consumidor HALAL.

Fabricado por:

Lácteos del Jarama, S.A.

C/ Torrelaguna, 79 - 28140 Fuente el Saz (Madrid).

info@lacteasdeljarama.com

Tel: 900 25 24 25

FOTO DEL PRODUCTO EN SU ENVASE ORIGINAL



ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS

Características físico-químicas:

Materia Seca: 48% - 49 %

pH: 5,7 (+/- 0,3%)

Características microbiológicas:

E. coli <1000 ufc/g

Staphilococos aureus <100 ufc/g

Listeria monocytogenes Ausencia/25 g

Características organolépticas:

Consistencia: firme.

Color: Blanco amarillento uniforme.

Olor y sabor: Lácteo.

FICHA LOGÍSTICA producto acabado

ENVASE	Bolsa 2 kg
Peso neto (Kg)	2
Peso bruto (Kg)	2,02
Largo (cm)	40,5
Ancho (cm)	24,2
Alto (cm)	5
EAN ENVASE	8410864112351
EMBALAJE Caja	Cartón
Largo (cm)	39
Ancho (cm)	29
Alto (cm)	26
Peso neto (Kg)	12
Peso bruto (Kg)	12,29
Unidades/caja	6
EAN 14	28410864112355
PALETIZACIÓN Palet europeo (120x80x14 cm)	
Capas	8
Cajas/capa	6
Cajas/palet	48
Peso bruto Kg (sin palet)	589,92

Este documento ha sido aprobado por Dirección General en la fecha indicada en el encabezado.



SH/HAL/DP-163-21



	Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria Ficha técnica Producto	Fecha: 01/02/2023
	Referencia LÁCTEAS DEL JARAMA (Denominación comercial): LEGISLACIÓN FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS FABRICADOS POR LÁCTEAS	Revisión: 1ª
	DEL JARAMA S.A.	4ª edición

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

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 (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) 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 (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (aplicable a partir del 1 de marzo de 2007).

Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

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.

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.

Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimentarios a Temperatura Regulada.

Reglamento (CE) nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG) y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Y posteriores modificaciones.