

FICHA TÉCNICA

MANTEQUILLA DE LACTOSUERO

EDICIÓN EN VIGOR (fecha)	EDITADO POR (cargo y firma)	REVISADO POR (cargo y firma)	APROBADO POR (cargo y firma)	Nº REVISIÓN
01.06.24	D. Calidad	D. General	D. General	2

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 2
	Mantequilla de lactosuero	Fecha: 01/06/2024

Contenido

1. COMPAÑÍA.....	3
2. PRODUCTO	3
3. ESTÁNDARES DEL PRODUCTO	4
4. ANÁLISIS NUTRICIONAL	4
5. ALÉRGENOS / OGM / IRRADIADOS.....	5
6. LEGISLACION APLICABLE	5

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 2
	Mantequilla de lactosuero	Fecha: 01/06/2024

1. COMPAÑÍA

FABRICANTE:	Quesos de Ruesga, S.L.
DIRECCIÓN:	Bº La Veñuga, s/n - 39815 Valle de Ruesga (Cantabria)
TELÉFONO:	942 61 94 13 ; 696 34 48 96
E-MAIL:	quesosderuesgalaestela@gmail.com
PÁGINA WEB:	http://www.productoslaestela.com/
NºRGSEA/CE:	15.00430/S-CE

2. PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Mantequilla de lactosuero

LISTA DE INGREDIENTES: Nata de suero de leche de vaca.
Origen de la leche: España

FORMATOS: Rulo 250 g
Rulo 500 g
Bloque 3 kg

ENVASE: Papel sulfurizado alimentario
* No altera las características organolépticas del producto y no transmite sustancias nocivas.

EMBALAJE: Caja de cartón alimentario

IDENTIFICACION DE LOTES: Fecha de fabricación a modo *ddmmaa*

FECHA DE CADUCIDAD: 6 meses desde la fecha de fabricación

ALMACENAMIENTO: Refrigerado entre 0°C y 4°C

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 2
	Mantequilla de lactosuero	Fecha: 01/06/2024

3. ESTÁNDARES DEL PRODUCTO

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Color blanco hueso amarillento, textura sólida, mantecosa.
Olor	Láctico suave.
Sabor	Suave, equilibrado, con toques lácticos.

ESTÁNDARES DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS:

PARÁMETROS	CRITERIO	MÉTODO ANALÍTICO
<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND/25g) durante su vida útil	NO DETECTADO	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
<i>Salmonella spp.</i> (D/ND/25g)	NO DETECTADO	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	< 1 x 10 ²	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo

ESTÁNDARES DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS:

PARÁMETROS	CRITERIO	MÉTODO ANALÍTICO
pH	5,40 - 6,00	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Aw	0,88 - 0,94	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo

4. ANÁLISIS NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

VALOR ENERGÉTICO	739 Kcal; 1.408 KJ
Grasas	82 g
de las cuales saturadas	49 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	0,4 g
Sal	0,06 g

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 2
	Mantequilla de lactosuero	Fecha: 01/06/2024

5. ALÉRGENOS / OGM / IRRADIADOS

¿Presenta algún ingrediente producido a partir de OGM? NO

¿Presenta algún ingrediente producido a partir de IRRADIADOS? NO

Marcados con una x en la columna "SI" si contiene alguno de estos ingredientes:

Alérgeno	SI	NO
Cereales que contengan gluten		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados		X
Cacahuets y productos derivados		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	X	
Frutos de cascara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y derivados		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X
Moluscos y derivados		X
Altramuces y derivado		X

6. LEGISLACION APLICABLE

Real Decreto 200/2009, de 23 de febrero, por el que se derogan determinadas disposiciones que inciden en las normas de calidad para la mantequilla destinada al mercado nacional

REGLAMENTO 915/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REGLAMENTO 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Reglamento 178/2002, de 28 de Enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Asociación Española de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005. Y sus posteriores modificaciones.

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal