Cuña de mezcla HSR curado



8 413376 027779

250 gramos

El Pastor

Queso de mezcla curado

Ingredientes: 80% mín. LECHE pasteurizada de vaca, 5% mín. LECHE pasteurizada de oveja , sal, coagulante microbiano, fermentos lácticos, Corteza: conservadores E-235 y E-202, colorante E-172. y Corteza no comestible.

Proveedor

QUESOS EL PASTOR-HIJOS DE SALVADOR, S.A.

C.I.F.: A49009350
Carretera de Mozar, Km. 1
Santa Cristina de la Polvorosa
Zamora - España

Teléfono: 980 63 19 07
Fax: 980 63 19 92
e-Mail: quesos@elpastor.com
www.elpastor.com

Dónde estamos

ES 15.00264/ZA UE

Departamento comercial nacional

Gustavo Fernández
gustavo@elpastor.com

Departamento de Calidad

Susana Alonso García
calidad@elpastor.com

Departamento comercial de exportación

Israel Santiago
export@elpastor.com

Departamento logístico

Aurora Santiago
pedidos@elpastor.com

Legislación

_ Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación. publicidad de los productos alimenticios. Incorporando sus posteriores modificaciones RD 2220/2004 del 26 de noviembre y el RD 1245/2008 por el que se establece la lista de ingredientes que se debe indicar obligatoriamente en el etiquetado mediante una referencia clara al nombre de ingrediente que puede provocar reacción adversa en personas sensibles.
_ Real Decreto 640/2006 de 26 de Mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

_Orden Ministerial del 29 de noviembre de 1985, por la que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, destinados al mercado interior, modificado por la Orden del 8 de mayo de 1987.
_Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos que complementa a la anterior.Real Decreto 818/2015 ,de 11 de septiembre por el que se modifican los anexos I y II del anterior.
_ 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 C.E. nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril del 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
_Real Decreto 930/1992 del 17 julio por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre las propiedades nutritivas de los productos alimentarios.
_Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se aprueban la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados.
_Real Decreto 142/2002 de 1 de febrero del 2002 del ministerio de Sanidad y Consumo, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes. Incorporando sus posteriores modificaciones. _R.D. 257/2004 del 13 de febrero y el R.D. 2196/2004, del 25 de noviembre.
_Reglamento C.E. 2073/2005 de la Comisión del 15 de noviembre del 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.
_Reglamento (C.E) 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 (C.E.) Nº 854/2004 del parlamento europeo y del consejo del 29 de abril del 2004 por él se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
_ 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.
_Reglamento (C.E.) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
_Reglamento (C.E.) Nº 2017/752 de la Comisión de 28 de abril de 2017 por el que se modifica y corrige el Reglamento nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos
_Reglamento (UE) 2023/1627 de la Comisión de 10 de agosto de 2023 por el que se modifica el anexo I del Reglamento (UE) nº 10/2011 y sus odificaciones
_Reglamento (UE) 2024/3190 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2024, sobre el uso de bisfenol A (BPA) y otros bisfenoles y derivados de bisfenoles con clasificación armonizada para propiedades peligrosas específicas en determinados materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 10/2011 y se deroga el Reglamento (UE) 2018/213.
_ 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.
Reglamento (CE) nº 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
_Reglamento (CE) nº 73/2018 de la comisión de 16 de enero de 2018 por el que se modifican los anexos II III del Reglamento CE 396/2005…
_Reglamente (CE) No 470/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 6 de mayo de 2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal.
_Reglamento Delegado (UE) 2024/1141 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.o 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos específicos de higiene para determinadas carnes, productos de la pesca, productos lácteos y huevos

Materias primas e ingredientes

Composición

Ingrediente	%	Tolerancia
Leche pasteurizada de vaca	90%	80-90
Leche de oveja	5%	5-7
Sal	2%	1 - 2
Cloruro Cálcico	0.001%	
coagulante microbiano	0.001%	
Fermentos lácticos	0.001%	
Conservador E-235 y E-202	0.001%	
Colorante E-172	0.001%	

Plan de control de materias primas

Leche pasteurizada de vaca

Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
Grasa	Espectroscopia infra	mín. 12 / mes	Externo
Proteina	Espectroscopia infra	mín. 12 / mes	Externo
Extracto Seco	Espectroscopia infra	mín. 12 / mes	Externo
Inhibidores	PNT LILCYL	mín. 12 / mes	Externo
Mezclas	Inmunocromatografía	mín. 12 / mes	Externo
Bacteriología	Fluorescencia y cito	mín. 12 / mes	Externo
Agua	Crioscopia	mín. 12 / mes	Externo

Leche de oveja

Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
Proteína	Espectroscopia infra	mín. 12/mes	Externo
Grasa	Espectroscopia infra	mín. 12/mes	Externo
Extracto seco	Espectroscopia infra	mín. 12/mes	Externo
Inhibidores	PNT LILCYL	mín. 12/mes	Externo
Mezclas	Inmunocromatografía	mín. 12/mes	Externo
Bacteriología	Fluorescencia	mín. 12/mes	Externo
Agua	Crioscopia	mín. 12/mes	Externo

Sal

Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
Físico - Químico	Granulométrico	cada lote	Externo
Físico - Químico	Metales	cada lote	Externo

Cloruro Cálcico

Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
Físico -químico	riqueza	cada lote	Externo
Microbiológico	rcto microorganismos	cada lote	Externo

Fermentos lácticos

Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
Físico-químico	pH	cada lote	Externo
Microbiológico	rcto microorganismos	cada lote	Externo

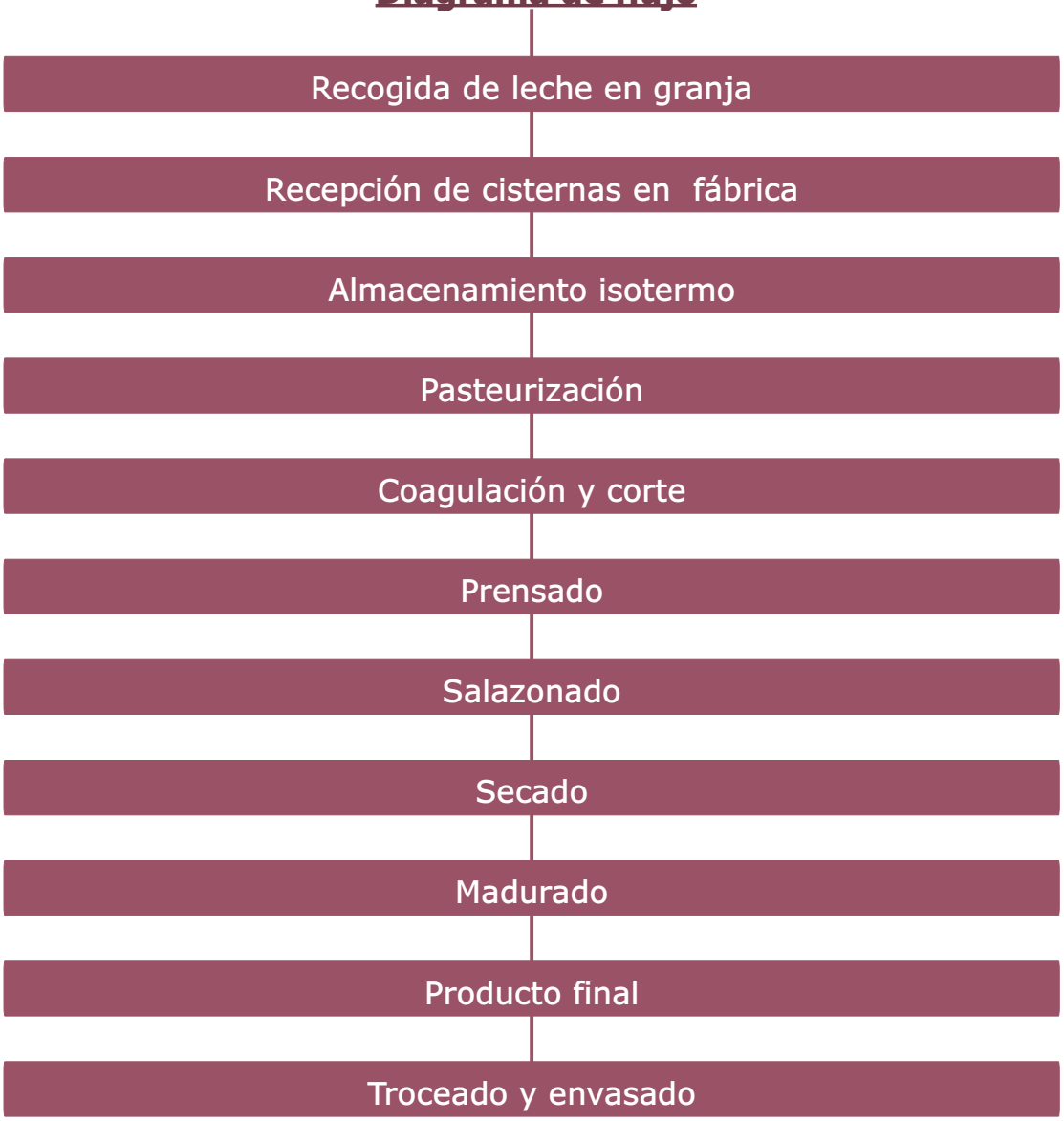
Conservador E-235 y E-202

Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
Físico - Químico	Aspecto	Cada lote	Externo
Físico - Químico	pH	cada lote	Externo
Físico - Químico	Viscosidad	cada lote	Externo
Físico - Químico	Concentración	cada lote	Externo

Colorante E-172

Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
Físico - Químico	Sólidos	cada lote	Externo
Físico - Químico	pH	cada lote	Externo
Físico - Químico	Viscosidad	cada lote	Externo
Físico - Químico	Temperatura	cada lote	Externo

Diagrama de flujo



Producto acabado

Vida útil del producto

180 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ENVASADO

Características organolépticas

Color externo: Marrón
Color interno: Amarillo marfil
Olor: Muy suave, característico del queso mezcla curado
Sabor: Sabores lácticos, con aromas a leche fresca
Textura: Compacta, ligeramente friable

Características nutricionales

Calculado para 100g de producto final.

Total kJ/100	**1575**
Total kcal./100	**380**
Grasas	**32g**
Grasas Saturadas	**22g**
Hidratos de Carbono	**1g**
Azúcares	**<0.5g**
Proteinas	**22g**
Sal	**1.8 g**

Especificaciones físico químicas

Parámetro	Valor objetivo	Tolerancia	Límite legislado	Método análisis	Laboratorio
Grasa	32 %	5		Método Gerber	Externo
Proteina	22 %	5		Método Kjeldahl	Externo
Extracto Seco	63 %	5		Estufa	Externo
Grasa en E.S.L.	51 %		45% - 60%	Cálculo	Externo
Curación	120 días	15 días	105 días	Visual	Interno
Actividad del agua (aw)	0.94	0.03			Externo
pH	5	0.5		Potenciometría	Externo

Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Valor objetivo	Tolerancia	Límite legislado	Método análisis	Laboratorio
Listeria Monocytogenes	No detectado en 25g (en fábrica)	100 ufc/g durante vida útil n=5	<100 ufc/g n=5	Cromoagar inves	Int./Ext.
Salmonella	No detectado en 25 g	No detectado en 25 g	No detectado en 25 g	Cromoagar inves	Externo
Staphylococcus coagulasa +	Ausencia	1x10^3 ufc/g	1X10^3 ufc/g	Rcto. en placa	Externo
E.Coli	Ausencia	1x10^3 ufc/g	1x10^3 ufc/g	Rcto. en placa	Int./Ext.
Coliformes	Ausencia	1x10^3 ufc/g		Rcto. en placa	Int./Ext.

Etiquetado

Lote: Impreso con tinta en la etiqueta.
Fecha de duración mínima: Impreso con tinta en la etiqueta.
Cantidad neta: Ver ficha logística
Condiciones de conservación:
Atemperar 10 minutos antes de su consumo.
La identificación de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea.

Origen de la leche: España

Las materias primas usadas para la elaboración de los fabricados que producimos, están libres de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) lo que lleva implícito que los productos finales carecen de estos, por lo tanto no están sujetos a un etiquetado específico como OMG según la reglamentación CE 1829/2003 y 1830/2003.

Así mismo declaramos que el producto queso implícitamente no contiene GLUTEN.

Así mismo certificamos que nuestros fabricados no sufren ningún tratamiento de ionización ni irradiación.

Envasado al vacío
Condiciones de conservación:
Conservar fresco y seco

Declaración de alérgenos

Componentes	Presencia/Ausencia	Descripción en caso de presencia
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; maltodextrinas a base de trigo; jarabes a base de cebada; cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas	Ausencia	
Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	Ausencia	
Apio y productos derivados	Ausencia	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	Ausencia	
Crustáceos y productos derivados	Ausencia	
Frutos de cascara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados, salvo: nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas	Ausencia	
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	Ausencia	
Huevos y productos a base de huevo	Ausencia	
Leche y sus derivados (incluida lactosa), salvo: lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; lactitol	**Presencia**	**LECHE**
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia	
Pescados y productos a base de pescado, salvo: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; gelatina de pescado o ictiocola	Ausencia	
Soja y productos a base de soja, salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados (E 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja	Ausencia	
Mostaza y productos derivados	Ausencia	

Logística

Denominación legal: Queso de mezcla curado

Vida útil del producto: 180 días.

EAN14

18413376027776

Unidades	
Unidades caja	8
Cajas por Capa	21
Capas por Palet	13
Cajas por Palet	273

Pesos	
Peso neto unidad	250 g
Tara envase	5 g
Peso bruto unidad	255 g
Peso caja	115 g
P.neto palet	546,0 kg
P.bruto palet	613,4 kg

Dimensiones (en cm.)

Unidad	Largo: 14	**Palet**	Largo: 120
	Ancho: 14.5		Ancho: 80
	Alto: 4.5		Alto: 165
Caja	Largo: 26.5		
	Ancho: 16.5		
	Alto: 11.5		

Ley de protección de datos

QUESOS EL PASTOR - HIJOS DE SALVADOR, S.A es el Responsable del tratamiento de los datos personales proporcionados bajo su consentimiento y le informa que estos datos serán tratados de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 (GDPR), con la finalidad de mantener una relación comercial y conservarlos mientras exista un interés mutuo para mantener el fin del tratamiento y cuando ya no sea necesario para tal fin, se suprimirán con medidas de seguridad adecuadas para garantizar la seudonimización de los datos o la destrucción total de los mismos. No se comunicarán los datos a terceros, salvo obligación legal. Asimismo, se informa que puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y los de limitación y oposición a su tratamiento dirigiéndose a QUESOS EL PASTOR - HIJOS DE SALVADOR, S.A en CTRA MOZAR, KM 1 49620 SANTA CRISTINA DE LA POLVOROSA (ZAMORA). Email: rgpd@elpastor.com y el de reclamación a www.agpd.es.

QUESOS EL PASTOR - HIJOS DE SALVADOR, S.A., no se hace responsable del producto una vez manipulado y/o mezclado/juntado con otras materias primas ya que la funcionalidad del producto puede variar según las sinergias o combinaciones con estos.
Los test de funcionalidad siempre tienen que ser con el producto en el envase original y sin manipular.

Toda la información referida en esta ficha ha sido creada y reconoce su veracidad el departamento de calidad, asi mismo es aprobada por Dirección General.



Fdo.: Susana Alonso García
Responsable de calidad y Seguridad Alimentaria