

Mastam 45% FTM, 3KG

Maasdamer 45% Grasa i.Tr.3

Producto /

Nombre del producto:	Mustam 45% FTM, 3KG Masterer 45% Pet ETR, 3KG
Grupo de productos:	Queso\Käse
Nombre genérico:	Queso semicurado \ Schnittkäse
N.º de artículo / Número de artículo:	43167, 43611
Proceso de fabricación: C,	<p>El producto se elabora a partir de leche pasteurizada (CCP1; $\geq 72^\circ$ 15 s) producidos a partir de vacas con la adición de cultivos, cuajo microbiano y CaCl₂. El producto se envejece en un baño de sal (20% de concentración), dependiendo del tamaño del queso 1-4 días y luego envasado al vacío (CCP4, rayos X: 2,0 mm Fe, 2,0 mm no Fe, 2,0 mm SS). El producto está madurado en papel de aluminio.</p> <p>El producto se elabora a partir de leche pasteurizada (CCP1; $\geq 72^\circ\text{C}$, 15s) producidos por vacas con la adición de cultivos, cuajo microbiano y CaCl₂. El producto madura en baño de sal (concentración del 20%), de 1 a 4 días, dependiendo del tamaño del queso, y luego se envasa al vacío (CCP4; Escáner de rayos X: 2,0 mm Fe, 2,0 mm No Fe, 2,0 mm SS). El producto tiene un acabado de lámina.</p>
Ingredientes / Zutaten: (Declaración ver bases legales / Declaración ver fundamentos jurídicos)	98,2 LECHE DE VACA pasteurizada, 1,0% sal, 0,6% cultivo, 0,1% cloruro cálcico, 0,1% cuajo microbiano 98.2% LECHE DE VACA PASTEURIZADA, 1.0% SAL, 0.6% Cultivo de queso, 0,1% cloruro cálcico, 0,1% cuajo microbiano

Características sensoriales /

Aspecto exterior:	superficie lisa de color amarillo claro a amarillo, sin corteza superficie lisa de color amarillo claro a amarillo, sin corteza
Inner appearance / Inneres Aussehen:	Es posible que se produzcan agujeros del tamaño de una cereza a una nuez de color amarillo claro, es posible que se produzca una perforación del tamaño de una cereza a una nuez
Consistencia / Konsistenz:	Cortable Resistente a los cortes
Olor / Olor:	suave y puro ligeramente aromático
Cata en boca / Geschmack	suave-aromático, a nuez ligeramente picante, con sabor a nuez

Logística / Logistik

Peso del producto:	3 kg
Tamaño del producto / produktmasse:	30 x 10 x 10 cm
Embalaje primario:	Lámina de plástico laminado Kunststoff-Verbundfolie
Unidad de negociación / tamaño del contenedor:	4 x 3 kg
Tamaño de la unidad de negociación / gebindemasse:	Específico del cliente
Embalaje secundario:	Cartón ondulado Wellkarton
Condiciones de entrega:	< 8°C
Condiciones de transporte:	2°C - 4°C
Condiciones de almacenamiento:	2°C - 4°C
Consumir preferentemente antes de:	270 Días 270 Tage
Término residual / Restlaufzeit:	-Días -Días
Información / Información:	Conservar refrigerado y consumir inmediatamente después de abrirlo. El corte industrial es posible a una edad de entre 3 y 7 semanas. Conservar refrigerado y consumir lo antes posible. Posibilidad de embutidos industriales en lonchas entre 3 - 7 semanas.

Descripción del producto /

<p>Uso previsto:</p> <p>También apto para su uso / Además de ser apto para su uso:</p> <p>Pero no es adecuado / Aber nicht geeignet:</p> <p>Grupos de consumidores primarios/grupos destinatarios:</p> <p>Descripción del producto: agujeros, 45% de grasa en seco</p>	<p>Alimentos para consumo normal</p> <p>Para su posterior transformación en la artesanía o la industria como materia prima materia o ingrediente / Para su posterior transformación en el comercio o la industria como materia prima o ingrediente</p> <p>para consumidores con una función inmunitaria anormal (por ejemplo, alergias específicas) / con intolerancias alimentarias específicas / Para Consumidores con una función inmunitaria anormal (por ejemplo, ciertas alergias) o con ciertas intolerancias alimentarias</p> <p>Consumidor general</p> <p>Queso semiduro madurado en papel de aluminio con grandes agujeros, 45% de grasa en seco</p> <p>Queso semiduro de gran orificio madurado mate / en lámina, 45% de grasa en materia seca</p>
--	---

Requisitos químico-físicos / Chemische-Physikalische Anforderungen

Parámetros / Parámetro	Mínimo / Mínimo	Máximo / Máximo	Método de análisis / Bestimmungsmethode
FDM (%) / Grasa en. Tr. (%)	45	49,9	calculado
Grasa, absoluta (%) / Contenido de grasa, absoluta (%)	25,2	29,4	ASU L 03.00-8 // ISO 1735
Valor de pH / pH-Wert	5,30	5,8	VDLUFA C 8.2
Contenido de sal / Salzgehalt	0,8	1,4	ASU L 03.00-11 // ISO 5943
Materia seca (%) / Trockenmasse (%)	56	59	ASU L 03.00-9 // ISO 5534

Requisitos microbiológicos / Mikrobiologische Anforderungen

Parámetros / Parámetro	Estándar (cfu) / Normwert (KbE)	Límite (ufc) / Grenzwert (KbE)	Método de análisis / Bestimmungsmethode
Clostridia / Clostridien	< 50 / g	100 / g	VDLUFA M 7.18.3.1
Coliformes / Coliformes	< 10 / g	1.000 / g	ASU L 01.00-3 // ISO 4832
E. coli / E. coli	< 10 / g	10 / g	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	< 10 / g	1.000 / g	ISO 21528-2
Levadur as / Hefen	< 10 / g	1000 / g	ISO 6611 (mod.)
Coag. pos. estafilococos / Koag. Pos. Staphylokokken	< 10 / g	100 / g	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	neg. / 25 g	-	ISO 11290-1
Salmonella / Salmonellen	neg. / 25 g	-	ISO 6579
Moldes / Molde	< 10 / g	1.000 / g	ISO 6611 (mod.)
Clotroridios reductor de sulfito / Sulfitreduzierende Clostridien	< 10 / g	100 / g	VDLUFA V, M 7.18.4

Mastam 45% FTM, 3KG

Maasdamer 45% Grasa i.Tr.3

Valores nutricionales por 100 g / Valores

Valor energético / Brennwert	347 kcal / 1443 kJ
Grasa / Fett:	27 g
De las cuales ácidos grasos saturados / de los cuales ácidos grasos saturados:	18 g
Hidratos de carbono / Kohlenhydrate:	< 0,1 g
De los cuales azúcar / davon Zucker:	< 0,1 g
Fibra:	0 g
Proteína / Clara de huevo:	26 g
Sal / Salz:	1,20 g
Sodio / Natrio:	0,48 g

Alérgenos / Alérgenos

	Contenido / Entalteno	Contaminación cruzada / Kreuzkontamination
Cereales que contienen gluten y sus productos / Glutenhaltiges Getreide und Produkte derivados de ella	No / Nein	No / Nein
Crustáceos y sus productos / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Huevos y sus productos / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Pescado y sus productos / Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Cacahuets y sus productos / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Soja y sus productos / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Leche y sus productos (incl. la lactosa) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	Sí / Ja	Sí / Ja
Frutos de cáscara y sus productos / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein

Mastam 45% FTM, 3KG

Maasdamer 45% Grasa i.Tr.3

Valores nutricionales por 100 g / Valores

Apio y sus productos / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
--	-----------	-----------

Alérgenos /

	Contenido / Entalteno	Contaminación cruzada / Kreuzkontamination
Mostaza y sus productos / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Semillas de sésamo y sus productos / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Dióxido de azufre y sulfitos >10 mg/kg / óxido de azufre (SO ²) y sulfitos >10 mg/kg	No / Nein	No / Nein
Altramuces y sus productos / Lupin und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Moluscos y sus productos / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein

Alérgenos adicionales / Zusatz Allergene

	Contenido / Entalteno	Contaminación cruzada / Kreuzkontamination
Lactosa / Laktose	Sí / Ja	Sí / Ja
Carne de vacuno / Rindfleisch	No / Nein	No / Nein
Cerdo / Schweinefleisch	No / Nein	No / Nein
Maíz / Mais	No / Nein	No / Nein
Legumbres / Hülsenfrüchte	No / Nein	No / Nein
Glutamato (E620-625) / Glutamato (E620-625)	No / Nein	No / Nein
Cilantro / Koriander	No / Nein	No / Nein
Zanahoria / Kartte	No / Nein	No / Nein

Dietas / Ernährungsformen

Adecuado para:

Ovo-lacto-vegetariano / Ovo-lacto-vegetativo:	Yes / Je		
Lacto-vegetarian / Lakto-Vegetarier:	Sí / Ja		
Ovo-vegetariano / Ovo-Vegetario:	No / Nein		
Vegano / Vegano:	No / Nein		
Halal / Halal:	Sí / Ja	Certificación:	Sí / Ja
Células/células:	Sí / Ja	Certificación:	No / Nein

Certificación de calidad / Certificaciones

Ohne Gentechnik (VLOG) / Ohne Gentechnik (VLOG):	No / Nein	Certificación:	No / Nein
ProVeg / ProVeg:	No / Nein	Certificación:	No/Nein
ProWeideland/ProWeideland:	No / Nein	Certificación:	No / Nein
Bioland / Bioland:	No / Nein	Certificación:	No / Nein
Biografía de la UE / Biografía de la UE:	No / Nein	Certificación:	No / Nein
Tipo de cría / Haltungsform:	No / Nein	Nivel/Nivel:	

Base jurídica / Rechtsgrundlage

Requisitos legales:

Se cumplen los reglamentos alemanes y de la UE pertinentes que establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, la Ley de pesos y medidas y la legislación medioambiental.

Se cumplen las disposiciones legales alemanas y europeas pertinentes de la legislación alimentaria, la legislación de calibración y la legislación medioambiental.

Declaración de ingredientes: LECHE DE VACA pasteurizada, sal, cultivo, cuajo microbiano acc. reg. 1169/2011 CE /gemäß EU (VO) Nr. 1169/2011
microbiana

LECHE DE VACA pasteurizada, sal, cultivo de queso,

Cuajo

Requisitos relativos a los OMG / Anforderungen Gentechnik:

Se garantiza que los organismos modificados genéticamente no se utilizan en materias primas, materiales auxiliares y aditivos, de acuerdo con los (CE) n.º 1829/2003 y (CE) n.º 1830/2003.

El uso de organismos modificados genéticamente en materias primas, auxiliares y aditivos está excluido en el sentido de la legislación alemana y europea aplicable de acuerdo con los Reglamentos (CE) n.º 1829/2003 y (CE) n.º 1830/2003.

Requisitos relativos a los residuos:

Se respetan los límites máximos permitidos establecidos en las normativas alemanas y de la Unión Europea pertinentes. Se implementa un programa de monitoreo regular, por ejemplo, PCB, dioxinas, metales pesados, antibióticos, etc. Sin irradiación ni

Se utilizan técnicas de ionización.

Se respetan los valores límite de la legislación alemana y europea con respecto a residuos y contaminantes. Se instala un control regular de PCB, dioxinas, metales pesados y antibióticos, etc. No se utilizan tecnologías de irradiación.

Mastam 45% FTM, 3KG

Maasdamer 45% Grasa i.Tr.3

Embalaje:

Nosotros confirmamos que los productos y materiales de embalaje usados cumplen con las disposiciones legales de los Reglamentos (UE) n.º 10/2011, (CE) n.º 1935/2004. Aseguramos que los materiales para su uso como envases de alimentos con contacto directo con alimentos son adecuados de acuerdo con el artículo 1 (propósito y objeto) del Reglamento (CE) n.º 1935/2004. La migración global en condiciones normales de uso se sitúa por debajo del límite legal establecido en el Reglamento (UE) n.º 10/2011. A menos que los productos contengan sustancias con restricciones, se cumplen los límites enumerados de la normativa mencionada. Las declaraciones relativas al Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH) también están disponibles a través de nuestros proveedores. Estos confirman que no se utilizan sustancias SVHC.

Confirmamos que los bienes de consumo y los materiales de embalaje utilizados cumplen con los requisitos legales de los Reglamentos (UE) n.º 10/2011, (CE) n.º 1935/2004 y el Reglamento de bienes de consumo

Aseguramos que los materiales para su uso como envases alimentarios son aptos para el contacto con alimentos de acuerdo con el artículo 1 (Finalidad y objeto) del Reglamento Marco (CE) 1935/2004. La migración total está por debajo del límite legal establecido en el Reglamento (UE) n.º 10/2011 cuando se aplica de conformidad con la ley.

También tenemos declaraciones sobre el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (Reglamento REACH) de nuestros proveedores. Estos confirman que no se utilizan las llamadas sustancias SVHC.

Productor / Lieferant

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com