



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO RALLADO POLVO FLOR DE LA ISLA

### 1. Denominación de venta

Queso fundido rallado en polvo.

### 2. Marca

Flor de la Isla

### 3. Formatos no promocionales

Rallado Polvo 90 g

### 4. Composición cualitativa

Quesos (de los cuales Queso Mahón-Menorca 15%), suero lácteo, proteínas de la leche, almidón modificado, mantequilla, sal, sales de fundido (E 452 y E 331), corrector de acidez (E 330), conservador (E 202) y potenciador de sabor (E 621).

*Las especificaciones contenidas en esta "Lista de Componentes" son las que el producto tiene en la fecha de su emisión, por lo que no reflejan las posibles variaciones que pudieran producirse a partir de dicha fecha, que por el contrario sí quedarían reflejadas en la etiqueta del producto el día de su comercialización.*

### 5. Condiciones de conservación

Consérvese en lugar fresco y seco

### 6. Vida útil

9 meses

### 7. Codificación de Fecha de caducidad y lote

Lote: L + Hora de envasado

Fecha consumo preferente: Día – Mes – Año.

Ejemplo: L 12:50  
02-02-13

La fecha de consumo preferente + el lote permiten identificar el momento de la fabricación.

Rev 0 Fecha 13/04/2016	<b>PLANTA DE MAHON</b>
C.C.	Firmado:
D. Comercial	Supervisor de Calidad
D. Fabricación	
D. Planificación	



## 8. Proceso de fabricación. Diagrama de flujo



## 9. Control de Calidad de materias primas

- Físico-químicos
- Microbiológicos
- Organolépticos
- Certificados de proveedores

## 10. Controles durante el proceso

APPCC – HACCP: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.  
Auditorías de Buenas Prácticas de Fabricación.  
Controles en línea de los parámetros de proceso: temperaturas, peso, envasado, codificación.  
Controles: ambientales, de limpieza y desinfección, de plagas.

## 11. Control de calidad del producto acabado

Físico-químicos.  
Microbiológicos.  
Organolépticos.  
Envasado y codificación.  
Seguimientos de vida útil.

## 12. Especificaciones de producto acabado

A – Características físico-químicas

Extracto seco                      Mínimo 55 %

Rev 0 Fecha 13/04/2016	<b>PLANTA DE MAHON</b>
C.C.	Firmado:
D. Comercial	Supervisor de Calidad
D. Fabricación	
D. Planificación	



## B – Características organolépticas

Color	Ligeramente amarillo y uniforme
Sabor	Limpio, bien definido a queso Mahón

## C – Características microbiológicas

De acuerdo a la reglamentación vigente.

Escherichia coli / g	M = 1000; m = 100
Staphylococcus aureus / g	Ausencia
Salmonella spp. / 25 g	Ausencia
Listeria monocytogenes / 25g	Ausencia

## D – Características nutricionales

Información nutricional	Por 100 g
Valor energético	1212kJ/291kcal
Grasas	18.8 g
de las cuales: saturadas	12.4 g
Hidratos de carbono	8.6 g
de los cuales: azúcares	1.2 g
Proteínas	21.8 g
Sal	6.23 g
Calcio	426 mg

## E – Alérgenos

Leche y sus derivados (incluida la lactosa).

## 13. Métodos analíticos

Métodos propios del laboratorio, contrastados periódicamente con métodos de referencia oficiales.

## 14. Envase y embalaje

Bolsitas de complejo laminado  
Caja de cartón ondulado expositora

## 15. Empresa fabricante

Razón Social	Centro de fabricación
Quesería Menorquina SLL C/ Capifort 13 – 07714 - Mahon	Quesería Menorquina SLL C/ Capifort 13 – 07714 - Mahon

Rev 0 Fecha 13/04/2016	<b>PLANTA DE MAHON</b>
C.C.	Firmado:
D. Comercial	Supervisor de Calidad
D. Fabricación	
D. Planificación	