	ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ **CAMPOESTRELLA** **выдержанный**	LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO
Наименование:	**ОВЕЧИЙ СЫР** **Формат: цилиндр 3 кг**	Дата: сентябрь 2011 г.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ПРОДУКТА

ОВЕЧИЙ СЫР

CAMPOESTRELLA
выдержанный

Составил:	**Проверил и утвердил:**
Патрисия Мартин **Дата:** 12.09.11	Хесус Крус **Дата:** 14.09.11

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

CAMPOESTRELLA выдержанный

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

Наименование: **ОВЕЧИЙ СЫР** Дата: сентябрь 2011 г.

Формат: цилиндр 3 кг

1. СВЕДЕНИЯ О ПРОДУКТЕ

Продукт: Сыр

Торговая категория: Сыр, произведенный из сырого овечьего молока

Марка: Campoestrella выдержанный прибл. 12 месяцев

ЕДИНИЦА ТОВАРА

Формат: цилиндр 3 кг

Размеры: диаметр: 19 см **высота:** 11 см

Выдержка: прибл. 12 месяцев

Вес нетто: прибл. 2,90 кг

2. СВЕДЕНИЯ О КОМПАНИИ

Наименование: GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.

Адрес: Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca

Производственный центр: Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesaúco (Zamora)

ИНН: B 37291796 **Санитарный реестр предприятий:** 15.04913/ZA

Телефон: 980 600509/923 258561 **Факс:** 980 601159 /923 222554

Электронная почта: info@queserialaantigua.com **Веб-сайт:** www.queserialaantigua.com

www.gestionagroganadera.com

Генеральный директор: Jesús Cruz Martín

Коммерческий директор: Fernando Fregeneda Chico

Директор по качеству: Patricia Martín Segurado

3. СЫРЬЕ И СОСТАВ

СОСТАВ	ФОРМА	ПОСТАВЩИК
Овечье молоко	Жидкая	Утвержденный поставщик
Соль	Гранулированная	Утвержденный поставщик
Натуральный фермент	Жидкая	Утвержденный поставщик
Молочные культуры	Лиофилизат	Утвержденный поставщик
Кальций хлористый	Жидкая	Утвержденный поставщик
Лизоцим (производ. яиц)	Жидкая	Утвержденный поставщик
Антибутириловые соли	Жидкая	Утвержденный поставщик
Оливковое масло	Жидкая	Утвержденный поставщик

Сырье и ингредиенты, использованные при производстве данного продукта, не подвергались ионизации и не получены из генетически модифицированных организмов.

АЛЛЕРГЕНЫ

ДА = СОДЕРЖИТСЯ **НЕТ = ОТСУТСТВУЕТ**

	ДА	НЕТ
Молочный коровий белок		X
Лактоза / молочный сахар	X	
Куриные яйца	X	
Соевый белок		X
Глютен		X
Пшеница		X
Рис		X
Сахароза		X
Воловье мясо		X
Свинина		X
Куриное мясо		X
Рыба		X
Морепродукты		X
Желатин		X
Фруктоза		X
Кукуруза		X
Дрожжи		X
Какао		X

	ДА	НЕТ
BHA/BHT (E320-E321)		X
Бензойная кислота (E210>E213)		X
Парабензоат (E214->E219)		X
Тартразин (E102)		X
Желтый «солнечный закат» (E110)		X
Азорубин, кармуазин (E112)		X
Амарант (E123)		X
Кошенилевый красный А (E124)		X
Сорбиновая кислота (E200->E203)		X
Корица		X
Ванилин		X
ГМО, подлежащие указанию		X
Общие ГМО		X
Бобовые		X
Орехи		X
Арахис		X
Глутамат		X
Сульфиты (E221->E227)		X

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

CAMPOESTRELLA выдержанный

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

Наименование: **ОВЕЧИЙ СЫР** Дата: сентябрь 2011 г.

Формат: цилиндр 3 кг

4. ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

МИКРООРГАНИЗМЫ	МАКС. СОДЕРЖАНИЕ	МЕТОД АНАЛИЗА
E. coli u.f.c.//g.	1x 10^3	PE-M104
Staphilococcus aureus u.f.c.//g.	1x 10^3	PE-M108
Salmonella u.f.c./25g.	Отсутствует 25 г	PE-M111
Listeria spp.u.f.c./25g.	Отсутствует 25 г	PE-M112

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ	СОДЕРЖАНИЕ	МЕТОД АНАЛИЗА
Белки	>25%	Метод Кьельдаля
Жиры (% м.д.ж.)	>46,5%	Гидролиз и метод Сокслета
Сухой экстракт (% с.э.)	> 45%	Гравиметрия
pH	4,9-5,6	Потенциометрия
Коровьи или козьи смеси	Отсутствует	

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Сыр покрыт натуральной твердой корочкой коричневого цвета с тисненым рисунком, оставленным кольцом из травы эспарто. Твердое и компактное тело может иметь маленькие глазки, распределенные по всей поверхности среза. Цвет пожелтевшей слоновой кости. Твердая консистенция характерная для выдержанных сыров этого вида. Обладает тонким ароматом сена и луговых трав, который подчеркивает оригинальный букет запахов. Устойчивое и очень мягкое послевкусие с приятным пикантным привкусом, благодаря которому сыр находит широкое применение в кулинарии.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка продукта производится с соблюдением общих требований к транспортировке и с поддержанием постоянной холодильной цепи с момента выхода продукта с фабрики до его поставки заказчику.

ХРАНЕНИЕ И СПОСОБ УПОТРЕБЛЕНИЯ

Хранение: хранить в сухом, прохладном месте. Температура хранения: 4–8 °C.

Способ употребления: извлечь сыр из холодильника и выдержать необходимое время, чтобы он нагрелся до температуры прибл. 20 °C, при которой полностью проявляются его вкус и аромат.

Не рекомендуется употреблять в пищу корку.

НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ И ГРУППЫ РИСКА

Не рекомендуется для употребления беременными женщинами, так как является продуктом, изготовленным из сырого молока (без термообработки).

Не рекомендуется для людей, страдающих аллергией и непереносимостью яиц, так как один из ингредиентов является натуральным производным яичного белка.

Может употребляться людьми, страдающими целиакией, так как не содержит глютена (<10 ppm (мг/кг)) (имеются сертификаты поставщиков сырья). Продукт сертифицирован и имеет знак гарантии «Контролируется Федерацией Ассоциаций больных целиакией (FACE)».

5. МАРКИРОВКА

МАРКИРОВКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ ТАРЫ (согласно сведениям, указанным на этикетке)

Торговая категория: Сыр, произведенный из сырого овечьего молока

Марка: Campoestrella Вяленый

Состав: сырое овечье молоко, E-252, лизоцим (производное яиц), кальций хлористый, молочные культуры, фермент и соль. Корка обработана оливковым маслом.

Предпочтительная дата употребления: год с момент даты упаковки

Условия хранения: хранить в холодильнике при температуре 4-8 °C.

Партия: номер определяется производством

Санитарный реестр предприятий: 15.04913/ZA

Код EAN: 8437005655034

Зеленая точка: да

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

CAMPOESTRELLA выдержанный

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

Наименование:	**ОВЕЧИЙ СЫР** **Формат: цилиндр 3 кг**	Дата: сентябрь 2011 г.

Номер CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

Идентификация производителя: Quesería La Antigua de Fuentesaúco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L.

6. СВЕДЕНИЯ О ЕДИНИЦЕ ПОСТАВЛЯЕМОГО ТОВАРА		
УПАКОВКА ОТПУСКНОЙ ЕДИНИЦЫ ТОВАРА		
Упаковка: ящик из гофрированного картона		
Размеры ящика: 42x20,5x12	**Масса ящика:** 240 г	
УКЛАДКА		
Характеристики	**Количество в ящике:** 2 шт. **Количество в ряду:** 10 **Количество на палете:** 70 ящиков **Размеры палета:** 0,80 x 1,20 x 0,10 м	**Высота укладки на палете:** 7