Parties of the

SCHEDA TECNICA

CAMPOESTRELLA INVECCHIATO IN OLIO D'OLIVA



Data: Settembre 2011

FORMAGGIO DI PECORA

Titolo: FORMA: Vasetto di vetro



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

FORMAGGIO DI PECORA

CAMPOESTRELLA INVECCHIATO IN OLIO D'OLIVA

Preparato da:	Preparato da: Controllato e approvato da	
Patricia Martín	Josús Cruz	
Data: 12-09-11	Data: 14-09-11	

* Seed to de to

SCHEDA TECNICA

CAMPOESTRELLA NVECCHIATO IN OLIO D'OLIT



Data: Settembre 2011

FORMAGGIO DI PECORA

FORMA: Vasetto di vetro

1.- DATI DEL PRODOTTO

Prodotto: formaggio

Titolo:

Categoria commerciale: formaggio elaborato con latte crudo di pecora.

Marchio: Campoestrella Stagionatura 12 mesi

UNITÀ DI VENDITA

Forma: Vasetto di vetro

Dimensioni: Diametro: 8,16 cm Altezza: 11,3 cm

Stagionatura: circa 12 mesi Peso netto: circa 0,200 kg

2.- DATI DELL'AZIENDA

Ragione sociale: GESTIÓN AGROGANADERA, S.L. Uffici: Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca

Centro di produzione: Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesaúco (Zamora)

P. IVA: B 37291796

RSI (Registro Sanitario Industriale): 15.04913/ZA

Telefono: 980 600509/923 258561

Fax: 980 601159 /923 222554

E-mail: info@queserialaantiqua.com

Pagina Web: www.queserialaantiqua.com

www.gestionagroganadera.com

Direttore generale: Jesús Cruz Martín

Direttore commerciale: Fernando Fregeneda Chico **Responsabile per la qualità:** Patricia Martín Segurado

3 MATERIE PRIME E INGREDIENTI			
INGREDIENTI	CONSISTENZA	FORNITORE	
Latte di pecora	Liquido	Fornitore approvato	
Sale	Granuloso	Fornitore approvato	
Caglio naturale	Liquido	Fornitore approvato	
Colture lattiche	Liofilizzato	Fornitore approvato	
Cloruro di calcio	Liquido	Fornitore approvato	
Lisozima (deriv. uovo)	Liquido	Fornitore approvato	
Sali anti-butirrici	Liquido	Fornitore approvato	
Olio d'oliva	Liquido	Fornitore approvato	

Le materie prime e gli ingredienti utilizzati nella preparazione di questo prodotto non sono stati ionizzati né sono ottenuti da organismi geneticamente modificati.

LISTA ALBA Sì = PRESENTE

<u>=:0:::::==::</u>		
	SÌ	NO
Proteina lattea bovina		Х
Lattosio/zucchero del latte	Х	
Uovo di gallina	Χ	
Proteina della soia		Х
Glutine		Х
Grano		Х
Riso		Х
Saccarosio		Х
Manzo		Х
Maiale		Х
Pollo		Х
Pesce		Χ
Frutti di mare		X
Gelatina		X
Fruttosio		Х
Mais		Х
Lievito		Χ
Cacao		X

NO = ASSENTE

Sì	NO
	Х
	Х
	X
	X
	X
	X
	X
	X
	X
	X
	X
	X
	X
	X
	X
	X
	X
	X
	Sì

The state of the s

SCHEDA TECNICA

CAMPOESTRELLA INVECCHIATO IN OLIO D'OLIV



Data: Settembre 2011

FORMAGGIO DI PECORA

Titolo:

FORMA: Vasetto di vetro

4 PRODOTTO FINITO				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
MICRORGANISMI	VALORE MASSIMO	TECNICA ANALITICA		
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.	Assenza 25 g	PE-M111		
Listeria spp.u.f.c./25g.	Assenza 25 g	PE-M112		
CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE				
FISICHE E CHIMICHE	VALORI	TECNICA ANALITICA		
Proteine	>25% Metodo Kjelo			
Materia Grassa (% M.G.)	>46,5%	Idrolisi e metodo Soxhlet		
Estratto Secco (% E.S.)	> 45%	Gravimetria		
pH	4,9-5,6	Potenziometria		
Miscele di vacca o capra	Assenza			

La pasta è consistente e compatta, e può presentare occhiature sparse di piccole dimensioni. La pasta è color avorio, dura, tipica in questo tipo di formaggi stagionati. Presenta un aroma delicato di fieno ed erbe naturali, che mette in risalto l'insieme dei profumi. Retrogusto persistente e segnato da una morbidezza molto buona, con un gradevole punto piccante proprio dell'olio d'oliva.

TRASPORTO

Il trasporto del prodotto sarà realizzato rispettando in ogni momento le condizioni generali di trasporto e rispettando la catena del freddo dalla fabbrica fino al domicilio del cliente.

CONSERVAZIONE E MODO D'USO

Conservazione: conservare in un luogo fresco e asciutto. Temperatura di conservazione: 4-8°C.

Modo d'uso: per gustare appieno l'intensità dell'aroma e del gusto del prodotto, lasciare il formaggio fuori dal frigorifero perché raggiunga una temperatura ambiente di circa 20°C.

Si sconsiglia il consumo della crosta.

INTOLLERANZE E GRUPPI A RISCHIO

Non è adatto a donne incinta, in quanto si tratta di un prodotto elaborato con latte crudo (senza trattamento termico).

Non è adatto alle persone allergiche/intolleranti all'uovo, in quanto uno degli ingredienti è un derivato naturale del tuorlo d'uovo.

È adatto ai celiaci, in quanto non contiene glutine (<10 ppm di glutine (mg/kg)) (sono disponibili i certificati dei fornitori di materie prime). Prodotto certificato dal marchio di garanzia "Controllato da FACE" (Federazione delle Associazioni Celiache Spagnole).

5.- ETICHETTATURA

DATI DELL'ETICHETTA (come mostrati sull'etichetta)

Categoria commerciale: formaggio elaborato con latte crudo di pecora.

Marchio: Campoestrella invecchiato in olio d'oliva

Ingredienti: latte crudo di pecora, E-252, lisozima (derivato dell'uovo), cloruro di calcio, colture lattiche, caglio e sale, olio d'oliva.

Da consumarsi preferibilmente: entro un anno dalla data di confezionamento.

Condizioni di conservazione: conservare al freddo. Temperatura 4-8°C.

Lotto: numero correlativo in base alla fabbricazione. **RSI (Registro Sanitario Industriale):** 15.04913/ZA

Codice EAN: 8437005655225

Punto verde: sì

Numero CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

Identificazione del produttore: Quesería La Antigua de Fuentesaúco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L.



Titolo:

SCHEDA TECNICA

CAMPOESTRELLA NVECCHIATO IN OLIO D'OLIV



FORMAGGIO DI PECORA

FORMA: Vasetto di vetro

Data: Settembre 2011

6 SCHEDA LOGISTICA DELL'UNITÀ DI CONSEGNA			
CONFEZIONE DELL'	UNITÀ IN VENDITA		
Confezione: scatola i	n cartone ondulato		
Dimensioni scatola: 42	2 x 20,5 x 12	0,5 x 12 Peso logistico scatola: 240 g	
IMBALLAGGIO			
Caratteristiche	Unità per scatola: 11	unità	
	Unità per fila: 10	Altezza per pallet: 7	
	Unità per pallet: 70 so	ratole	
	Dimensioni del pallet	: 0.80 x 1.20 x 0.10 m	