SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

FORMAGGIO DI PECORA

CAMPOESTRELLA VECCHIO

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

SCHEDA TECNICA
CAMPOESTRELLA VECCHIO

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

Titolo:	**FORMAGGIO DI PECORA** **FORMA: CILINDRICA 3 KG**	Data: Settembre 2011

1.- DATI DEL PRODOTTO

Prodotto: formaggio

Categoria commerciale: formaggio elaborato con latte crudo di pecora.

Marchio: Campoestrella Stagionatura 7 – 9 mesi

UNITÀ DI VENDITA

Forma: cilindrica, 3 Kg

Dimensioni: **Diametro:** 19 cm **Altezza:** 11 cm

Stagionatura: circa 7-9 mesi

Peso netto: circa 3,000 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@queserialaantigua.com **Pagina Web:** www.queserialaantigua.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 **NO = ASSENTE**

	SÌ	NO
Proteina lattea bovina		X
Lattosio/zucchero del latte	X	
Uovo di gallina	X	
Proteina della soia		X
Glutine		X
Grano		X
Riso		X
Saccarosio		X
Manzo		X
Maiale		X
Pollo		X
Pesce		X
Frutti di mare		X
Gelatina		X
Fruttosio		X
Mais		X
Lievito		X
Cacao		X

	SÌ	NO
BHA/BHT (E320-E321)		X
Acido benzoico (E210>E213)		X
Parabeni (E214->E219)		X
Tartrazina (E102)		X
Giallo arancio (E110)		X
Azorubina, carmoisina (E112)		X
Amaranto (E123)		X
Rosso cocciniglia A (E124)		X
Acido sorbico (E200->E203)		X
Cannella		X
Vaniglia		X
OGM etichettabile		X
OGM totali		X
Legumi		X
Noci		X
Arachidi		X
Glutammato		X
Solfiti (E221->E227)		X

SCHEDA TECNICA
CAMPOESTRELLA VECCHIO

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

Titolo:	FORMAGGIO DI PECORA FORMA: CILINDRICA 3 KG	Data: Settembre 2011

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 Kjeldahl
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	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La crosta è naturale, dura, dal colore bruno scuro, dovuto alla crescita della muffa naturale durante la fase di maturazione. Crosta naturale segnata dall'impronta dello stampo di sparto. La pasta, color avorio, è consistente e compatta, e può presentare occhiature sparse di piccole e medie dimensioni. La consistenza è decisamente solubile. Presenta sapori e aromi intensi, con personalità, tipici del latte crudo di pecora.

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: 4-8ºC.

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 20ºC.

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 vecchio

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

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

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

Lotto: numero correlativo in base alla fabbricazione.

RSI (Registro Sanitario Industriale): 15.04913/ZA

Codice EAN: 8437005655027

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.

SCHEDA TECNICA
CAMPOESTRELLA VECCHIO

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

Titolo:	**FORMAGGIO DI PECORA** **FORMA: CILINDRICA 3 KG**	Data: Settembre 2011

6.- SCHEDA LOGISTICA DELL'UNITÀ DI CONSEGNA

CONFEZIONE DELL'UNITÀ IN VENDITA		
Confezione: scatola in cartone ondulato		
Dimensioni scatola: 42 x 20,5 x 12	**Peso logistico scatola:** 240 g	
IMBALLAGGIO		
Caratteristiche	**Unità per scatola:** 2 unità **Unità per fila:** 10 **Unità per pallet:** 70 scatole **Dimensioni del pallet:** 0,80 x 1,20 x 0,10 m	**Altezza per pallet:** 7