

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>CAMPOESTRELLA TIERNO</p> <p>SIN LACTOSA</p>	 LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO FT0038
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2019 Rev: 03



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

CAMPOESTRELLA TIERNO
SIN LACTOSA

FORMATO: PIEZA CILINDRICA

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
<i>Patricia Martín</i> Fecha: 3-01-19	<i>Josús Cruz</i> Fecha: 3-01-19

	FICHA TÉCNICA CAMPOESTRELLA TIERNO SIN LACTOSA	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0038
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2019 Rev: 03

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Denominación: Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja.
Categoría comercial: Queso Tierno SIN LACTOSA
Marca: CAMPOESTRELLA
Curación: entre 7 y 35 días

UNIDAD DE VENTA

PIEZA ENTERA - EMBALAJE

Formato: Pieza Cilíndrica 3 Kg. **Dimensiones:** Ø: 19 cm. **Altura:** 11 cm. **Peso neto:** Aprox 3,300 kg.
Unidades por caja: 2
Unidades formato 1kg: 6 unidades

Cuña 1/2	Cuña 1/4	Cuña 1/8	Cuña 250g
4 uds por caja	8 uds por caja	16 uds por caja	24 Uds por caja

2.- DATOS DE LA EMPRESA

Razón social: GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.
Dirección comercial: Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca
Dirección del centro de fabricación: Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesauco (Zamora)
CIF: B 37291796 **RSI:** 15.04913/ZA
Teléfono: 980 600509/923 258561 **Fax:** 980 601159 /923 222554
Correo electrónico: info@queserialaantigua.com **Página web:** www.queserialaantigua.com
www.gestionagroganadera.com
Dir Gerente: Jesús Cruz Martín **Dir Comercial:** Fernando Fregeneda Chico **Dir Calidad:** Patricia Martín

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja	Líquida	Proveedor aprobado
Sal	Granulada	Proveedor aprobado
Cuajo	Líquido	Proveedor aprobado
Cultivos lácticos	Liofilizado	Proveedor aprobado

Ninguna de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de este producto ha sido ionizada ni obtenida a partir de organismos modificados genéticamente. ELABORADO SIN ADITIVOS.

SI = PRESENCIA NO = AUSENCIA

ALERGENICOS	SI	NO	DESCRIPCION DE LOS COMPONENTES
Cereales que contengan gluten		X	
Crustáceos		X	
Huevos		X	
Pescado		X	
Cacahuetes		X	
Soja		X	
Leche (incluida lactosa)	X		SIN LACTOSA
Frutos con cáscara		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Granos de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/ Kg)		X	
Altramuces		X	

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">CAMPOESTRELLA TIERNO</h2> <h3 style="margin: 0; color: yellow;">SIN LACTOSA</h3>	 <p style="margin: 0;">LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO</p> <p style="margin: 0;">FT0038</p>
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2019 Rev: 03

4.- PRODUCTO TERMINADO					
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
MICROORGANISMOS		VALOR MÁXIMO		TÉCNICA ANALÍTICA	
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.		Ausencia 25 g		PE-M111	
Listeria spp.u.f.c./25g.		Ausencia 25 g		PE-M112	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS					
FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	Toleranc	FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	Toleranc
Proteína bruta	21,1	±0,5	Ácidos grasos saturados	21,6	±5
Humedad	43,95	±0,5	Sodio	0,12	±0,02
Hidratos de carbono	<1	±0,1	Energía (Kj/100g)	1496,5	±20
Azúcares totales	<0,5	±0,1	Energía (Kcal/100g)	361	±5
Almidón	<0,5	±0,1	Cenizas	3,0	±0,5
Grasa bruta	30,75	±0,5	pH	5,2	±0,5
			Mezclas de vaca o cabra	Ausencia	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS					
Corteza: semidura, color blanco, natural, pleita bien marcada y definida.					
Pasta: firme, pudiendo presentar ojos tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte. Color blanco					
Color: blanco.					
Textura: pasta mantecosa y muy soluble					
Aroma/sabor/persistencia: A leche de oveja, con ligera acidez.					
MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE					
Impreso en la etiqueta que acompaña al queso.					
Identificación de lote: Número de cuba de elaboración: Numeración correlativa					
Fecha de Consumo preferente: seis meses a partir de la fecha de envasado.					
ALMACENAMIENTO EN FABRICA					
Los secaderos y cámaras de maduración de queso están equipados con sistemas de control de temperatura y humedad que mantienen las salas en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.					
El producto se encuentra en todo momento apilado sobre palet de plástico y separado por lotes debidamente identificados.					
Cantidades almacenadas según programación de pedidos.					
TRANSPORTE					
El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.					
CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO					
Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Temperatura recomendada de conservación 4-8°C.					
Modo de empleo: Atemperar el queso fuera del frigorífico el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20°C a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.					
No es recomendable el consumo de la corteza.					
INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO					
No contiene aditivos.					
No es apto para alérgicos a la proteína de la leche					
Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten Y para intolerantes a la lactosa ya que es libre de Lactosa.					
NORMATIVA LEGAL					
Real Decreto 1113/2006 , de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.					
Reglamento 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.					

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0;">CAMPOESTRELLA TIerno</h2> <h3 style="margin: 0;">SIN LACTOSA</h3>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0038
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2019 Rev: 03

Reglamento 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Real Decreto 1712/1991 de 29 de noviembre. Registro Sanitario de Alimentos.

Reglamento técnico para leche y productos lácteos para la Federación de Rusia Ley Federal N°88-03 del 12 junio 2008.

5.- ETIQUETADO

CARACTERÍSTICAS DE LA ETIQUETA

Papel: antigrasa, libre de cloro.

Tinta: Apta para uso en alimentación.

Fijación al producto: etiqueta autoadhesiva sobre producto envasado al vacío.

Dimensiones: Diámetro 16 cm

Peso logístico: 5 g

DATOS DE LA ETIQUETA (tal y como figuran en la etiqueta)

Categoría comercial: Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja

Marca: CAMPOESTRELLA

Ingredientes: leche pasteurizada de oveja, cultivos lácticos, cuajo y sal.

Fecha de consumo preferente: 6 meses a partir de la fecha de envasado

Condiciones de conservación: Conservar en frío.

Lote: numero correlativo según fabricación

RSI: 15.04913/ZA

Numero CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

Identificación del fabricante: Quesería La Antigua de Fuentesauco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L.

EAN tierno pieza entera 8437012605893

EAN tierno media pieza 8437012605909

EAN tierno cuña 8437012605954

6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

Envase: Caja de cartón ondulado.

Dimensiones caja: 40.5x20.5x12

Peso logístico caja: 0,240

EMBALAJE Y PALETIZADO

Características

Unidades por caja: 2 unidades (Pieza mini: 6 unidades por caja)

Unidades por fila: 10

Alturas por palet: 7

Unidades por palet: 70 cajas

Dimensiones palet: 80 x 120 x 10 cm

Altura cajas más palet: 123 cm