

	FICHA TÉCNICA QUESO TIERNO SIN LACTOSA CON PIMIENTA ROSA	 LA ANTIGUA <small>DEFUNTESAÚCO</small> FT0054
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2019 Rev: 04



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO CAMPOESTRELLA TIERNO
SIN LACTOSA
CON PIMIENTA ROSA

FORMATO: PIEZA CILINDRICA

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
<i>Patricia Martín</i> Fecha: 6-01-19	<i>Jesús Cruz</i> Fecha: 7-01-19

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0;">QUESO TIERNO</h2> <h2 style="margin: 0;">SIN LACTOSA</h2> <h2 style="margin: 0;">CON PIMIENTO A ROSA</h2>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUÇO</small> FT0054
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2019 Rev: 04

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

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
Pimienta rosa	Grano	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.

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

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0;">QUESO TIERNO</h2> <h2 style="margin: 0;">SIN LACTOSA</h2> <h2 style="margin: 0;">CON PIMIENTO A ROSA</h2>	 LA ANTIGUA <small>DEFUENTESAUÇO</small> FT0054
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2019 Rev: 04

4.- PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	TECNICA ANALITICA
E. coli u.f.c./g.	1x 10 ³	PE-M104
Staphylococcus 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
Energía KJ/100g	1497	±20	Hidratos de carbono T	<1,0	±0,1g
Energía Kcal/100g	361,5	±5	Azúcares T	<0,5	±0,1g
Grasa	30,75g	±8g	Almidón	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados	24,76g	±5g	Proteínas	21,1g	±8g
			Sal	0,12g	±0,3g

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.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO

No contiene aditivos.

No es apto para alérgicos a la proteína de la leche

Apto para Celíacos, 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.

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.

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0;">QUESO TIERNO SIN LACTOSA CON PIMIENTO A ROSA</h2>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0054
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2019 Rev: 04

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

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

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

Marca comercial: CAMPOESTRELLA.

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 PIEZA ENTERA: 8437016034149

EAN PIEZA ENTERA 8436564820075

EAN CUÑA 8436564820105

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
-----------------	---