

	<p><b>FICHA TÉCNICA</b></p> <p><b>CAMPOESTRELLA CURADO</b></p>	 <b>LA ANTIGUA</b> DE FUENTESAÚCO <b>FT0002</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	<b>Fecha: ENERO 2016</b> <b>Rev: 07</b>



**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

**QUESO DE OVEJA**

**CAMPOESTRELLA CURADO**

**FORMATO: PIEZA CILINDRICA**

<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y Aprobado por:</b>
<i>Patricia Martín</i>  <b>Fecha: 11-01-2016</b>	<i>Jesús Cruz</i>  <b>Fecha: 11-01-2016</b>

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>CAMPOESTRELLA CURADO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAÚCO</small> <b>FT0002</b>
	<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>

1.- DATOS DEL PRODUCTO				
<b>Producto:</b> Queso <b>Denominación:</b> Queso elaborado con leche cruda de oveja. <b>Categoría comercial:</b> Queso curado <b>Marca:</b> CAMPOESTRELLA <b>Curación:</b> más de 3,5 - 6 meses				
<b>UNIDAD DE VENTA</b>				
<b>PIEZA ENTERA - EMBALAJE</b>				
<b>Formato:</b> Pieza Cilíndrica 3 Kg. <b>Dimensiones:</b> Ø: 19 cm. <b>Altura:</b> 11 cm. <b>Peso neto:</b> Aprox 3,100 kg. <b>Unidades por caja:</b> 2				
<b>Cuña 1/2</b>	<b>Cuña 1/4</b>	<b>Cuña 1/8</b>	<b>Cuña 250g</b>	<b>Loncheado 300g</b>
4 uds por caja	8 uds por caja	16 uds por caja	24 Uds por caja	12 uds por caja

2.- DATOS DE LA EMPRESA	
<b>Razón social:</b> GESTIÓN AGROGANADERA, S.L. <b>Oficinas:</b> Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca <b>Centro de elaboración:</b> Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesauco (Zamora) <b>CIF:</b> B 37291796 <b>RSI:</b> 15.04913/ZA <b>Teléfono:</b> 980 600509/923 258561 <b>Fax:</b> 980 601159 /923 222554 <b>Correo electrónico:</b> <a href="mailto:info@queserialaantigua.com">info@queserialaantigua.com</a> <b>Página web:</b> <a href="http://www.queserialaantigua.com">www.queserialaantigua.com</a> <a href="http://www.gestionagroganadera.com">www.gestionagroganadera.com</a> <b>Dir Gerente:</b> Jesús Cruz Martín <b>Dir Comercial:</b> Fernando Fregeneda Chico <b>Dir Calidad:</b> Patricia Martín Segurado	

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja	Líquida	Proveedor aprobado
Sal	Granulada	Proveedor aprobado
Cuajo natural	Líquido	Proveedor aprobado
<b>Cultivos lácticos</b>	Liofilizado	Proveedor aprobado
Lisozima (deriv. Huevo)	Líquido	Proveedor aprobado
Conservador E-252	Líquido	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.		

**LISTA ALBA**

**SI = PRESENCIA**

**NO = AUSENCIA**

	SI	NO
Proteína láctea	X	
Lactosa/azúcar láctea	X	
Huevo de gallina	X	
Proteína de soja		X
Gluten		X
Trigo		X
Arroz		X
Sacarosa		X
Buey		X
Cerdo		X
Pollo		X
Pescado		X
Marisco		X
Gelatina		X
Fructosa		X
Maiz		X
Levadura		X
Cacao		X

	SI	NO
AHB/THB (E320-E321)		X
Acido benzoico (E210->E213)		X
Parabenceno (E214->E219)		X
Tartrazina (E102)		X
Amarillo anaranjado (E110)		X
Azorubina, carmosina (E112)		X
Amaranto (E123)		X
Rojo cochinilla A (E124)		X
Acido sórbico (E200->E203)		X
Canela		X
Vainilla		X
OGM etiquetable		X
OGM totales		X
Legumbres		X
Nueces		X
Cacahuets		X
Glutamato		X
Sulfitos (E221->E227)		X

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">CAMPOESTRELLA CURADO</h2>	 <p style="margin: 0;"><b>LA ANTIGUA</b> DE FUENTESAUÇO</p> <p style="margin: 0;"><b>FT0002</b></p>
---	---	--

<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	<b>Fecha:</b> ENERO 2016 <b>Rev:</b> 07
----------------	---	--

#### 4.- PRODUCTO TERMINADO

##### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	TECNICA ANALITICA
E. coli u.f.c./g.	1x 10 <sup>3</sup>	PE-M104
Staphilococcus aureus u.f.c./g.	1x 10 <sup>3</sup>	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	Toleran	FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	Toleran
Energía KJ/100g	1804	±20	Hidratos de carbono T	<1,0	±0,1g
Energía Kcal/100g	435	±5	Azúcares T	<0,5	±0,1g
Grasa	36,5g	±8g	Almidón	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados	26,1g	±5g	Proteínas	25,4g	±8g
			Sal	1,51g	±0,3g
			Cenizas	4,1g	±0,5g

##### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

**Corteza:** dura, color pardo, pleita bien marcada y definida.

**Pasta:** firme y compacta, de pudiendo presentar ojos tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte.

**Color:** blanco marfil

**Textura:** pasta mantecosa y soluble, algo adherente

**Aroma/sabor/persistencia:** A leche de oveja madurada con un suave retrogusto en el que aparecen ligeros toques de ácido y salado.

##### 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:** un año a partir de la fecha de expedición del producto. Para queso envasado al vacío, la fecha de consumo preferente se reduce a 6 meses.

##### 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 se considera apto para:

- Embarazadas por ser un producto elaborado a partir de leche cruda (sin tratamiento térmico)
- Alérgicos o intolerantes a las proteínas de leche o a la lactosa.
- Alérgicos/intolerantes al huevo, ya que uno de sus ingredientes es un derivado natural de la clara de huevo.

Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten.

##### 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.



<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	<b>Fecha:</b> ENERO 2016 <b>Rev:</b> 07
----------------	---	--

**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 y sus modificaciones** 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:** Encolado directamente sobre la corteza del queso mediante cola apta para uso en la industria alimentaria.

**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 cruda de oveja

**Marca:** Campoestrella Curado

**Ingredientes:** leche cruda de oveja, **fermentos lácticos**, conservador E-252, lisozima (derivado del **huevo**), cuajo y sal. Corteza natural.

**Fecha de consumo preferente:** un año a partir de la fecha de expedición

**Condiciones de conservación:** Conservar en frío. Temperatura 4-8°C.

**Lote:** numero correlativo según fabricación

**RSI:** 15.04913/ZA

**Punto verde :** si

**Numero CEE:** ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

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

<b>EAN PIEZA ENTERA</b>	8437005655010
<b>EAN MEDIA PIEZA</b>	8437005655058
<b>EAN CUÑAS</b>	8437005655898
<b>DUM 14 MEDIA PIEZA</b>	18437005655055

## 6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

### ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

**Envase:** Caja de cartón

**Dimensiones caja:** 40.5x20.5x12 | **Peso logístico caja:** 240 g.

### EMBALAJE

Características	<b>Unidades por caja:</b> 2 unidades <b>Unidades por fila:</b> 10 <b>Alturas por palet:</b> 7 <b>Unidades por palet:</b> 70 cajas <b>Dimensiones del palet:</b> 0,80 x 1,20 x 0,10 m <b>Altura cajas mas palet:</b> 1,20m
-----------------	--