

	<p><b>FICHA TÉCNICA</b></p> <p><b>GRAN CAMPOESTRELLA</b></p> <p><b>ROMERO</b></p>	 <p><b>LA ANTIGUA</b> DE FUENTESAÚCO</p> <p><b>FT0019</b></p>
<p><b>Título:</b></p>	<p><b>QUESO DE OVEJA AFINADO AL ROMERO</b></p>	<p>Fecha: enero 2016 Rev: 03</p>



# QUESO DE OVEJA

## AFINADO AL ROMERO

### GRAN CAMPOESTRELLA

<p><b>Elaborado por:</b></p>	<p><b>Revisado y Aprobado por:</b></p>
<p><i>Patricia Martín</i></p> <p><b>Fecha:</b> 10-01-16</p>	<p><i>Josés Cruz</i></p> <p><b>Fecha:</b> 11-01-2016</p>

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>GRAN CAMPOESTRELLA</b> <b>ROMERO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> DE FUENTESAUÇO <b>FT0019</b>
	<b>QUESO DE OVEJA AFINADO AL ROMERO</b>	
<b>Título:</b>		

### 1.- DATOS DEL PRODUCTO

**Denominación:** Queso de leche cruda de oveja afinado al romero

**Categoría comercial:** queso curado. Graso.

**Marca:** GRAN CAMPOESTRELLA AÑEJO

**Maduración:** añejo más de 12 meses

#### UNIDAD DE VENTA

#### PIEZA ENTERA – EMBALAJE

**Formato:** pieza cilíndrica 3,000 kg **Dimensiones:** Ø: 19cm. altura: 11cm **Peso neto:** aprox. 2,900 kg

**Unidades por caja:** : 2 unidades

Cuña 1/2	Cuña 1/4	Cuña 1/8	Cuña 250g
4 uds por caja	8 uds por caja	16 uds por caja	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](mailto:info@queserialaantigua.com) **Página web:** [www.queserialaantigua.com](http://www.queserialaantigua.com)

[www.gestionagroganadera.com](http://www.gestionagroganadera.com)

**Dir Gerente:** Jesús Cruz Martín **Dir Comercial:** Fernando Fregeneda Chico **Dir Calidad:** 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
Romero	Sólido	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;">GRAN CAMPOESTRELLA</h2> <h3 style="margin: 0; color: yellow;">ROMERO</h3>	 <p style="margin: 0;"><b>LA ANTIGUA</b> DE FUENTESAUCO</p> <p style="margin: 0;"><b>FT0019</b></p>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA AFINADO AL ROMERO</b>	
		Fecha: enero 2016 Rev: 03

#### 4.- PRODUCTO TERMINADO

##### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA
E. coli u.f.c./g.	1x 10 <sup>3</sup>	PE-M104
Staphylococcus 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	1860	±20	Hidratos de carbono T	<1,0	±0,1g
Energía Kcal/100g	449	±5	Azúcares T	<0,5	±0,1g
Grasa	37,2g	±8g	Almidón	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados	26,6g	±5g	Proteínas	26,3g	±8g
			Sal	1,7g	±0,3g
			Cenizas	4,4g	±0,5g

##### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

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

**Color:** marfil-amarillento.

**Textura:** pasta soluble.

**Aroma/sabor/persistencia:** aromas y sabores característicos, bien desarrollados e intensos, persistentes al paladar, acompañados de aroma de la manteca y el romero.

##### MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en la etiqueta que acompaña al envase de queso.

**Identificación de lote:** Numeración correlativa.

**Fecha de Consumo preferente:** 6 meses a partir de la fecha de expedición.

##### 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.

**Modo de empleo:** Atemperar el queso 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 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.

**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.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>GRAN CAMPOESTRELLA</b> <b>ROMERO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAUÇO</small> <b>FT0019</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA AFINADO AL ROMERO</b>	Fecha: enero 2016 Rev: 03

**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**

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

**Categoría comercial:** Queso elaborado con leche cruda de oveja afinado al romero

**Marca:** Gran Campoestrella

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

**Fecha de consumo preferente:** 6 meses a partir de la fecha de expedición.

**Lote:** numero correlativo

**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.

<b>COD EAN pieza entera</b>	8437005655270
<b>COD EAN media pieza</b>	8437005655317
<b>COD EAN cuñas</b>	8437005655003
<b>COD EAN romero pieza mini</b>	8437016034071

**6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA**

**ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA**

**Envase:** Caja de cartón estucado Kraft crudo

<b>Dimensiones caja:</b> 40.5x20.5x12	<b>Peso logístico caja:</b> 240 g.
---------------------------------------	------------------------------------

**EMBALAJE Y PALETIZADO**

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