

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>GRAN CAMPOESTRELLA</p> <p>A LA MANTECA</p>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0028
Título:	QUESO DE OVEJA AFINADO A LA MANTECA	Fecha: enero 16 Rev: 03



QUESO DE OVEJA

AFINADO A LA MANTECA

GRAN CAMPOESTRELLA

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
<i>Patricia Martín</i> Fecha: 14-01-16	<i>Josés Cruz</i> Fecha: 15-01-2016

	FICHA TÉCNICA GRAN CAMPOESTRELLA A LA MANTECA	 LA ANTIGUA DE FUENTESAUCO FT0028
	Título: QUESO DE OVEJA AFINADO A LA MANTECA	Fecha: enero 16 Rev: 03

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Denominación: Queso de leche cruda de oveja afinado a la manteca
Categoría comercial: queso curado. Graso.
Marca: GRAN CAMPOESTRELLA AÑEJO
Maduración: 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 en estuche de cartón

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
R. de 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
Cultivos lácticos	Liofilizado	Proveedor aprobado
Lisozima (deriv.huevo)	Líquido	Proveedor aprobado
Conservador E-252	Líquido	Proveedor aprobado
Manteca de cerdo natural	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		SI	NO
Proteína láctea	X		AHB/THB (E320-E321)		X
Lactosa/azúcar láctea	X		Acido benzoico (E210>E213)		X
Huevo de gallina	X		Parabenceno (E214->E219)		X
Proteína de soja		X	Tartrazina (E102)		X
Gluten		X	Amarillo anaranjado (E110)		X
Trigo		X	Azorubina, carmosina (E112)		X
Arroz		X	Amaranto (E123)		X
Sacarosa		X	Rojo cochinilla A (E124)		X
Buey		X	Acido sórbico (E200->E203)		X
Cerdo		X	Canela		X
Pollo		X	Vainilla		X
Pescado		X	OGM etiquetable		X
Maíz		X	OGM totales		X
Gelatina		X	Legumbres		X
Fructosa		X	Nueces		X
Maíz		X	Cacahuètes		X
Levadura		X	Glutamato		X
Cacao		X	Sulfitos (E221->E227)		X

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN CAMPOESTRELLA A LA MANTECA</h2>	 <p style="margin: 0;">LA ANTIGUA DE FUENTESAUCO</p> <p style="margin: 0;">FT0028</p>
---	--	--

Título:	QUESO DE OVEJA AFINADO A LA MANTECA	Fecha: enero 16 Rev: 03
----------------	--	----------------------------

4.- PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA
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	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, potenciado gracias a la manteca de cerdo

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

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>GRAN CAMPOESTRELLA</h2> <h3>A LA MANTECA</h3>	 <p>LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO</p> <p>FT0028</p>
Título:	QUESO DE OVEJA AFINADO A LA MANTECA	Fecha: enero 16 Rev: 03

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

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

Categoría comercial: Queso elaborado con leche cruda de oveja afinado a la manteca
Marca: Gran Campoestrella
Ingredientes: leche cruda de oveja, conservador E-252, lisozima (derivado del **huevo**), **cultivos lácticos**, cuajo, sal. Manteca
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.

EAN pieza entera	8437005655089
EAN media pieza	8437005655935
EAN cuña	8437005655232
EAN pieza mini 1 kg	8437016034064

6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

Envase: Caja de cartón estucado Kraft crudo

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

EMBALAJE Y PALETIZADO

Características	Unidades por caja: 2 unidades (piezas mini: 6 unidades por caja)
	Unidades por fila: 10
	Alturas por palet: 7
	Unidades por palet: 70 cajas
	Dimensiones del palet: 0,80 x 1,20 x 0,10 m
	Altura cajas mas palet: 1,20m