

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>GRAN CAMPOESTRELLA</p> <p>AL TEMPRANILLO</p>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0035
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 16 Rev: 02



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

GRAN CAMPOESTRELLA AL TEMPRANILLO

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
<i>Patricia Martín</i> Fecha: 4-01-16	<i>Jesús Cruz</i> Fecha: 4-01-16

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN CAMPOESTRELLA</h2> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">AL TEMPRANILLO</h2>	 <p style="margin: 0;">LA ANTIGUA DE FUENTESAUCO</p> <p style="margin: 0;">FT0035</p>
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 16 Rev: 02

1.- DATOS DEL PRODUCTO		
Producto: Queso Categoría comercial: Queso elaborado con leche cruda de oveja Marca: Gran Campoestrella Curación: más de 1 año.		
UNIDAD DE VENTA		
PIEZA ENTERA – EMBALAJE		
Formato: Pieza Cilíndrica 3 Kg. Dimensiones: Ø: 19 cm. Altura: 10,5 cm. Peso neto: Aprox 3,000 kg. Unidades por caja: 2		
Cuña 1/2	Cuña 1/4	Cuña 1/8
4 uds por caja	8 uds por caja	16 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 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
Uva tempranillo	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



FICHA TÉCNICA

GRAN CAMPOESTRELLA AL TEMPRANILLO



Título:

QUESO DE OVEJA
FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.

Fecha: enero 16
Rev: 02

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	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	37,2	±8g	Almidón	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados	26,6	±5g	Proteínas	26,3	±8g
			Sal	1,7	±0,3g
			Cenizas	4,4	±0,5g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Corteza: dura, color pardo, pleita bien marcada y definida. Recubierta por una capa de uva tempranillo para su afinado.

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

Color: marfil amarillento.

Textura: pasta dura

Aroma/sabor/persistencia: aromas y sabores característicos, bien desarrollados y muy intensos, persistentes al paladar.

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: 6 meses desde la expedición del producto.

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 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 Celíacos, 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.

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>GRAN CAMPOESTRELLA AL TEMPRANILLO</h2>	 <p>LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO</p> <p>FT0035</p>
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 16 Rev: 02

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: directamente sobre la bolsa de vacío que acompaña al queso.

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 Gran Reserva

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

Corteza recubierta con uva Tempranillo durante su maduración y afinado.

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

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

Lote: numero correlativo según fabricación

RSI: 15.04913/ZA

Numero CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

Punto verde : si

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

EAN PIEZA ENTERA

8437005655164

EAN MEDIA PIEZA

8437005655966

EAN CUÑA

8437005655997

EAN PIEZA MINI 1 KG

8437016034095

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: 240 g.

EMBALAJE

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 del palet: 0,80 x 1,20 x 0,10 m

Altura cajas mas palet: 1,20m