

	<p><b>FICHA TÉCNICA</b></p> <p><b>GRAN CAMPOESTRELLA</b></p> <p><b>AL BRANDY</b></p>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAÚCO</small> <b>FT0040</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: enero 2016 Rev: 01



**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

**QUESO DE OVEJA**

# **GRAN CAMPOESTRELLA AL BRANDY**

<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y Aprobado por:</b>
<i>Patricia Martín</i>  <b>Fecha: 28-01-16</b>	<i>Jesús Cruz</i>  <b>Fecha: 29-01-16</b>

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>GRAN CAMPOESTRELLA</h2> <h3>AL BRANDY</h3>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAUÇO</small> <b>FT0040</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: enero 2016 Rev: 01

1.- DATOS DEL PRODUCTO		
<b>Producto:</b> Queso <b>Categoría comercial:</b> Queso elaborado con leche cruda de oveja <b>Marca:</b> Gran Campoestrella <b>Curación:</b> más de 1 año.		
UNIDAD DE VENTA		
PIEZA ENTERA – EMBALAJE		
<b>Formato:</b> Pieza Cilíndrica 3 Kg. <b>Dimensiones:</b> Ø: 19 cm. <b>Altura:</b> 10,5 cm. <b>Peso neto:</b> Aprox 3,000 kg. <b>Unidades por caja:</b> 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	
<b>Razón social:</b> GESTIÓN AGROGANADERA, S.L. <b>Dirección comercial:</b> Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca <b>Dirección del centro de fabricación:</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	

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
Manteca de cerdo	Sólido	Proveedor aprobado
Brandy	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



# FICHA TÉCNICA

## GRAN CAMPOESTRELLA AL BRANDY



**Título:**

**QUESO DE OVEJA**  
**FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.**

Fecha: enero 2016  
Rev: 01

#### 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	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 manteca y brandy 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 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.

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>GRAN CAMPOESTRELLA</h2> <h3>AL BRANDY</h3>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAUÇO</small> <b>FT0040</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: enero 2016 Rev: 01

**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.  
**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, E-252, lisozima (derivado del huevo), cultivos lácticos, cuajo y sal. Corteza recubierta con manteca y Brandy 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 Fuentesauco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L.

<b>EAN PIEZA ENTERA</b>	<b>8437005655171</b>
<b>EAN MEDIA PIEZA</b>	<b>8437005655973</b>
<b>EAN CUÑA</b>	<b>8437012605480</b>
<b>EAN PIEZA MINI 1 KG</b>	<b>8437016034101</b>

### 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	<b>Unidades por caja:</b> 2 unidades (piezas minis: 6 unidades por caja)
	<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