

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>CAMPOESTRELLA CURADO CON PIMIENTA NEGRA</p>	 LA ANTIGUA DEFUENTESAÚCO FT0052
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2016 Rev: 00



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

**CAMPOESTRELLA CURADO
CON PIMIENTA NEGRA
FORMATO: PIEZA CILINDRICA**

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
<i>Patricia Martín</i> Fecha: 4-01-2016	<i>Jesús Cruz</i> Fecha: 4-01-2016

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">CAMPOESTRELLA CURADO CON PIMIENTA NEGRA</h2>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0052
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2016 Rev: 00

1.- DATOS DEL PRODUCTO				
Producto: Queso Denominación: Queso elaborado con leche cruda de oveja. Categoría comercial: Queso curado Marca: CAMPOESTRELLA Curación: más de 3,5 - 6 meses				
UNIDAD DE VENTA				
PIEZA ENTERA - EMBALAJE				
Formato: Pieza Cilíndrica 3 Kg. Dimensiones: Ø: 19 cm. Altura: 11 cm. Peso neto: Aprox 3,100 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. Oficinas: Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca Centro de elaboración: 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
Pimienta negra	Grano	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.		

	SI = PRESENCIA	
	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
Maíz		X
Levadura		X
Cacao		X

	NO = AUSENCIA	
	SI	NO
AHB/THB (E320-E321)		X
Acido benzoico (E210->E213)		X
Parabenceno (E214->E219)		X
Tartrazina (E102)		X
Amarillo anaranjado (E110)		X
Azorbina, 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 CON PIMIENTA NEGRA</h2>	 <p style="margin: 0;">LA ANTIGUA DE FUENTESAUCCO</p> <p style="margin: 0;">FT0052</p>
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2016 Rev: 00

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	Toleranc	FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	Toleranc
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 y un muy marcado aroma a la pimienta negra que se encuentra en el interior de la pasta.					
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: <ul style="list-style-type: none"> - 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.					

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">CAMPOESTRELLA CURADO CON PIMIENTA NEGRA</h2>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUÇO</small> FT0052
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2016 Rev: 00

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 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, conservador E-252, **fermentos lácticos**, lisozima (derivado del **huevo**), cuajo natural, pimienta negra y sal.

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

EAN PIEZA ENTERA

8437016034156

EAN MEDIA PIEZA

EAN CUÑA

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

Unidades por caja: 2 unidades

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