

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>GRAN CAMPOESTRELLA</h2> <h3>SIN LACTOSA</h3>	 LA ANTIGUA DEFUENTESAÚCO FT061
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: SEPT2016 Rev: 00



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

GRAN CAMPOESTRELLA

SIN LACTOSA

FORMATO: PIEZA CILINDRICA

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
<i>Patricia Martín</i> Fecha: 26-09-16	<i>Josús Cruz</i> Fecha: 26-09-16

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>GRAN CAMPOESTRELLA</h2> <h3>SIN LACTOSA</h3>	 LA ANTIGUA <small>DEFUENTESAUÇO</small> FT061
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: SEPT2016 Rev: 00

1.- DATOS DEL PRODUCTO				
Producto: Queso sin lactosa Denominación: Queso elaborado con leche cruda de oveja. Categoría comercial: Queso elaborado con leche cruda de oveja Marca: Campoestrella AÑEJO sin lactosa Curación: más de 12 meses.				
UNIDAD DE VENTA				
PIEZA ENTERA – EMBALAJE				
Formato: Pieza Cilíndrica 3 Kg. Dimensiones: Ø: 19 cm. Altura: 10,5 cm. Peso neto: Aprox 2,900 kg. Unidades por caja: 2				
Cuña 1/2	Cuña 1/4	Cuña 1/8	Cuña 250g	Loncheado 300g
4 uds por caja	8 uds por caja	16 uds por caja	24 Uds por caja	12 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	

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja Sal Cuajo natural Cultivos lácticos Lisozima (deriv. Huevo) Conservador E-252	Líquida Granulada Líquido Liofilizado Líquido Líquido	Proveedor aprobado Proveedor aprobado Proveedor aprobado Proveedor aprobado Proveedor aprobado 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.		

ALERGENICOS	SI	NO	DESCRIPCION DE LOS COMPONENTES
Cereales que contengan gluten		X	
Crustáceos		X	
Huevos	X		
Pescado		X	
Cacahuetes		X	
Soja		X	
Leche (incluida lactosa)	X		SIN LACTOSA
Frutos con cáscara		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Granos de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/ Kg)		X	
Altramuces		X	

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN CAMPOESTRELLA</h2> <h3 style="margin: 0; color: yellow;">SIN LACTOSA</h3>	 <p style="margin: 0;">LA ANTIGUA DE FUENTESAUCO</p> <p style="margin: 0;">FT061</p>
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: SEPT2016 Rev: 00

4.- PRODUCTO TERMINADO					
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
MICROORGANISMOS		VALOR MÁXIMO		TECNICA ANALITICA	
E. coli u.f.c./g.		1x 10 ³		PE-M104	
Staphilococcus 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				VALORES	Toleran
Energía KJ/100g		1860	±20	Hidratos de carbono T	
Energía Kcal/100g		449	±5	Azúcares T	
Grasa		37,2	±8g	Almidón	
Ac. Grasos saturados		26,6	±5g	Proteínas	
				Sal	
				Cenizas	
				<1,0	±0,1g
				<0,5	±0,1g
				<0,5	±0,1g
				26,3	±8g
				1,7	±0,3g
				4,4	±0,5g
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS					
Corteza: dura, color pardo, pleita bien marcada y definida.					
Pasta: firme y compacta, de 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: 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.					

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>GRAN CAMPOESTRELLA</h2> <h3>SIN LACTOSA</h3>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUÇO</small> FT061
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: SEPT2016 Rev: 00

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
- 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. Y para intolerantes a la lactosa, ya que está libre de dicho azúcar.

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.
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: 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 Gran Reserva
Ingredientes: leche cruda de oveja, conservador E-252, lisozima (derivado del huevo), cultivos lácticos, cuajo y sal. Corteza natural.
Fecha de consumo preferente: un año a partir de la fecha de expedición
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.

EAN pieza entera:	8436564820440
EAN media pieza	8436564820457
EAN cuñas	8436564820464

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
	Unidades por fila: 10 Alturas por palet: 7



FICHA TÉCNICA

GRAN CAMPOESTRELLA

SIN LACTOSA



LA ANTIGUA
DE FUENTESAÚCO

FT061

Título:

QUESO DE OVEJA
FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.

Fecha: SEPT2016

Rev: 00

Unidades por palet: 70 cajas

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

Altura cajas mas palet: 1,20m