

	<p><b>FICHA TÉCNICA</b>  <b>CAMPOESTRELLA MINI</b></p>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAUÇO</small>
<b>Título:</b>	<b>QUEIJO DE OVELHA</b>	Data: Set. de 2011



**FICHA TÉCNICA DO PRODUTO**  
**QUEIJO DE OVELHA**

***CAMPOESTRELLA MINI***

<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisto e aprovado por:</b>
<p><i>Patricia Martín</i></p> <p><b>Data:</b> 12-09-11</p>	<p><i>Jesús Cruz</i></p> <p><b>Data:</b> 14-09-11</p>



# FICHA TÉCNICA

## CAMPOESTRELLA MINI



**Título:**

**QUEIJO DE OVELHA**

Data: Set. de 2011

### 1.- DADOS DO PRODUTO

**Produto:** Queijo

**Categoria comercial:** Queijo elaborado com leite cru de ovelha

**Marca:** CAMPOESTRELLA mini

#### UNIDADE DE VENDA

**Formato:** Peça cilíndrica 1 Kg.

**Dimensões:** Diâmetro: 12 cm. Altura: 8 cm.

**Cura:** mínimo 4 meses

**Peso líquido:** Aproximadamente 1,000 kg.

### 2.- DADOS DA EMPRESA

**Razão social:** Gestion Agro Ganadera, S.L

**Escritórios:** Avenida de Italia, 8 1º Of. 15. 37006 - Salamanca

**Centro de elaboração:** Queseria La Antigua. Ctra Salamanca, km 32; Fuentesauco – Zamora – España.

**NIPC:** B37291796

**RSI:** 15.04913/ZA

**Telefone:** 980-600509 / 923-258561

**Fax:** 980-601159 / 923222554

**Correio electrónico:** [info@queserialaantigua.com](mailto:info@queserialaantigua.com)

**Página Web:** [www.queserialaantigua.com](http://www.queserialaantigua.com)

[www.gestionagroganadera.com](http://www.gestionagroganadera.com)

**Director Gerente:** Jesús Cruz Martin

**Director Comercial:** Fernando Fregeneda Chico

**Director Exportação:** Julio Garcia

**Director de Qualidade:** Patricia Martin

### 3.- MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES

INGREDIENTES	NATUREZA	ABASTECEDOR
Leite de ovelha	Líquido	Fornecedor aprovado
Sal	Granulado	Fornecedor aprovado
Coalho natural	Líquido	Fornecedor aprovado
Culturas lácticas	Liofilizada	Fornecedor aprovado
Cloreto de cálcio	Líquido	Fornecedor aprovado
Lisozima (deriv. Ovo)	Líquido	Fornecedor aprovado
Sais anti-butíricos	Líquido	Fornecedor aprovado
Azeite	Líquido	Fornecedor aprovado

Nenhum dos ingredientes e matérias-primas utilizados na elaboração deste produto foi ionizado ou obtido a partir de organismos geneticamente modificados.

### LISTA DE ALERGÉNIOS

SIM = PRESENÇA

NÃO = AUSÊNCIA

	SIM	NÃO
Proteína láctea de vaca		X
Lactose/açúcar lácteo	X	
Ovo de galinha	X	
Proteína de soja		X
Glúten		X
Trigo		X
Arroz		X
Sacarose		X
Sapateira	X	
Porco	X	
Frango	X	
Peixe	X	
Marisco	X	
Gelatina	X	
Frutose		X
Milho	X	
Levedura	X	
Cacau	X	

	SIM	NÃO
AHB/THB (E320-E321)		X
Ácido benzóico (E210>E213)		X
Parabenzeno (E214->E219)		X
Tartarazina (E102)		X
Amarelo-sol (E110)		X
Azorubina, carmosina (E112)		X
Amaranto (E123)		X
Vermelho de cochonilha A (E124)		X
Ácido sórbico (E200->E203)		X
Canela		X
Baunilha		X
Etiqueta de OGM		X
Totais de OGM		X
Legumes		X
Nozes		X
Amendoins		X
Glutamato		X
Sulfitos (E221->E227)		X



# FICHA TÉCNICA

## CAMPESTRELLA MINI



**Título:**

**QUEIJO DE OVELHA**

Data: Set. de 2011

### 4.- PRODUTO TERMINADO

#### ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA
E. coli u.f.c./g.	$1 \times 10^3$	PE-M104
Staphilococcus aureus u.f.c./g.	$1 \times 10^3$	PE-M108
Salmonella u.f.c./25g.	Ausência 25 g	PE-M111
Listeria spp.u.f.c./25g.	Ausência 25 g	PE-M112

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	TÉCNICA ANALÍTICA
Proteínas	>25%	Met. Kjeldahl
Matéria gorda (% M.G)	>46,5%	Hidrólise e Soxhlet
Extracto seco (% E.S)	> 45%	Gravimetria
pH	4,9-5,6	Potenciometria
Misturas de vaca ou cabra	Ausencia	

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Queijo elaborado a partir de leite cru de ovelha, curado em condições ambientais ótimas entre 4 e 6 meses, conseguindo realçar os sabores que o leite cru de ovelha lhe proporciona.

Apresenta uma casca natural, banhada em azeite durante os meses de maturação, fazendo com que o queijo tenha um gosto especial para os paladares mais selectivos. Cincho de esparto marcado na sua casca natural.

Massa de cor marfim amarelado. Prensada e firme, com buracos pequenos/médios repartidos uniformemente por todo o corte. Possui aromas e odores agradáveis, com um ligeiro sabor a noz.

#### TRANSPORTE

O transporte do produto realizar-se-á sempre em conformidade com as condições gerais de transporte e mantendo a cadeia de frio desde a fábrica ao domicílio do cliente.

#### CONSERVAÇÃO E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

**Conservação:** conservar num local fresco e seco. Temperatura de conservação de 4-8 °C.

**Instruções de utilização:** Moderar o queijo fora do frigorífico o tempo necessário para que atinja uma temperatura de aproximadamente 20 °C na qual o seu sabor e aroma se apresentem em plena intensidade.

Não se recomenda o consumo da casca.

#### INTOLERÂNCIAS E GRUPOS DE RISCO

Não se considera adequado para grávidas por ser um produto elaborado a partir de leite cru (sem tratamento térmico).

Não é adequado para alérgicos/intolerantes ao ovo, uma vez que um dos seus ingredientes é um derivado da clara de ovo.

Adequado para celíacos, uma vez que não possui glúten (<10 ppm de glúten (mg/kg)) (dispõe de certificados dos fornecedores de matérias-primas). Produto certificado para a "Marca de Garantia controlado pela FACE".

### 5.- ROTULAGEM

#### DADOS DO RÓTULO (tal e qual como se encontram no rótulo)

**Categoria comercial:** Queijo elaborado com leite cru de ovelha

**Marca:** Campestrella mini

**Ingredientes:** leite cru de ovelha, E-252, lizozima (derivado do ovo), cloreto de cálcio, culturas lácticas, coalho e sal. Casca coberta com azeite.

**Data-limite de consumo recomendada:** 6 meses a partir da data de embalagem

**Condições de conservação:** Conservar ao frio. Temperatura 4-8 °C.

**Lote:** número de série de acordo com o fabrico

**RSI:** 15.04913/ZA

**Código EAN:** 8437005655041

**Ponto verde:** sim

**Número CEE:** ESPAÑA 15.04913/ZA

**Identificação do fabricante:** Queseria La Antigua de Fuentesauco (Zamora) Gestion Agro Ganadera, S.L

	<p><b>FICHA TÉCNICA</b>  <b>CAMPESTRELLA MINI</b></p>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAÚCO</small>
<b>Título:</b>	<b>QUEIJO DE OVELHA</b>	
		Data: Set. de 2011

<b>6.- FICHA DE LOGÍSTICA DA UNIDADE DE ENTREGA</b>	
<b>EMPAOTAMENTO DA UNIDADE À VENDA</b>	
<b>Empacotamento:</b> Caixa de cartão ondulado	
<b>Dimensões da caixa:</b> 42x20,5x12	<b>Peso logístico da caixa:</b> 240 g.
<b>EMBALAGEM</b>	
Características	<p> <b>Unidades por caixa:</b> 2 unidades  <b>Unidades por fila:</b> 10  <b>Unidades por palete:</b> 70 caixas  <b>Dimensões da palete:</b> 0,80 x 1,20 x 0,10 m         </p> <p style="text-align: right;"> <b>Alturas por palete:</b> 7         </p>