



FICHA TÉCNICA GRAN CAMPOESTRELLA AL ROMERO



Título:

QUEIJO DE OVELHA

Data: Set.de 2011



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

QUEIJO DE OVELHA

MATURADO COM ALECRIM

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



FICHA TÉCNICA

GRAN CAMPOESTRELLA AL ROMERO



Título:

QUEIJO DE OVELHA

Data: Set. de 2011

1.- DADOS DO PRODUTO

Produto: Queijo

Categoria comercial: Queijo elaborado com leite cru de ovelha

Marca: GRAN CAMPOESTRELLA al romero

UNIDADE DE VENDA

Formato: Peça cilíndrica 3 Kg.

Dimensões: Diâmetro: 19 cm. Altura: 11 cm.

Cura: mais 12 meses

Peso líquido: Aproximadamente 2,900 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

Página Web: www.queserialaantigua.com

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-bufíricos	Líquido	Fornecedor aprovado
Azeite	Líquido	Fornecedor aprovado
Romero	natural	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

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN CAMPOESTRELLA AL ROMERO</h2>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUÇO</small>
Título:	QUEIJO DE OVELHA	
Data: Set.de 2011		

4.- PRODUTO TERMINADO

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA
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.	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 caves por um mínimo de 12 meses, com alecrim natural na casca que proporciona ao queijo um sabor muito marcado desta erva aromática.

Esta camada não chega a penetrar na massa, mas consegue que se impregne dos seus traços sensoriais, o que resulta num delicioso queijo. Apresenta-se embalado em vácuo para que o aroma e o sabor do alecrim penetrem mais intensamente no queijo, conferindo-lhe uma personalidade única.

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: Gran Campoestrella al romero

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: um ano a partir da data de embalamento

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: 8437005655270

Ponto verde: sim

Número CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA

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

	FICHA TÉCNICA GRAN CAMPESTRELLA AL ROMERO	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUÇO</small>
Título:	QUEIJO DE OVELHA	Data: Set.de 2011

6.- FICHA DE LOGÍSTICA DA UNIDADE DE ENTREGA			
EMPAOTAMENTO DA UNIDADE À VENDA			
Empacotamento: Caixa de cartão ondulado			
Dimensões da caixa: 42x20,5x12	Peso logístico da caixa: 240 g.		
EMBALAGEM			
Características	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> Unidades por caixa: 2 unidades Unidades por fila: 10 Unidades por palete: 70 caixas Dimensões da paleta: 0,80 x 1,20 x 0,10 m </td> <td style="width: 50%; border: none; text-align: right;"> Alturas por palete: 7 </td> </tr> </table>	Unidades por caixa: 2 unidades Unidades por fila: 10 Unidades por palete: 70 caixas Dimensões da paleta: 0,80 x 1,20 x 0,10 m	Alturas por palete: 7
Unidades por caixa: 2 unidades Unidades por fila: 10 Unidades por palete: 70 caixas Dimensões da paleta: 0,80 x 1,20 x 0,10 m	Alturas por palete: 7		