

	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p><b>CAMPOESTRELLA VIEILLI</b></p>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUNTESAÚCO</small>
<b>Nom :</b>	<b>FROMAGE DE BREBIS</b> <b>FORMAT: PIÈCE CYLINDRIQUE DE 3 KG</b>	<b>Date :</b> Sept. 2011



**FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT**

**FROMAGE DE BREBIS**

***CAMPOESTRELLA VIEILLI***

<b>Élaboré par :</b>	<b>Revu et approuvé par :</b>
<i>Patricia Martín</i>  <b>Date :</b> 12-09-11	<i>Josés Cruz</i>  <b>Date:</b> 14-09-11

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>CAMPOESTRELLA VIEILLI</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAUÇO</small>
<b>Nom :</b>	<b>FROMAGE DE BREBIS</b> <b>FORMAT: PIÈCE CYLINDRIQUE DE 3 KG</b>	<b>Date :</b> Sept. 2011

<b>1.- DONNÉES DU PRODUIT</b>	
<b>Produit :</b> Fromage	
<b>Catégorie commerciale :</b> Fromage élaboré avec du lait cru de brebis	
<b>Marque :</b> Campoestrella Vieilli 12 mois environ	
<b>UNITÉ EN VENTE</b>	
<b>Format :</b> Pièce cylindrique de 3 kg	
<b>Dimensions :</b> <b>Diamètre :</b> 19 cm. <b>Hauteur :</b> 11 cm.	
<b>Affinage :</b> 12 mois environ	
<b>Poids net :</b> Environ 2.800 kg	

<b>2.- DONNÉES DE L'ENTREPRISE</b>	
<b>Raison social :</b> GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.	
<b>Bureaux:</b> Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca	
<b>Centre de production :</b> Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesauco (Zamora)	
<b>CIF (SIRET):</b> B 37291796	<b>R.S.I.:</b> 15.04913/ZA
<b>Téléphone:</b> 980 600509/923 258561	<b>Fax:</b> 980 601159 /923 222554
<b>Adresse électronique :</b> <a href="mailto:info@queserialaantigua.com">info@queserialaantigua.com</a>	<b>Page Web :</b> <a href="http://www.queserialaantigua.com">www.queserialaantigua.com</a>
<a href="http://www.gestionagroganadera.com">www.gestionagroganadera.com</a>	
<b>Directeur général:</b> Jesús Cruz Martín	
<b>Directeur commercial:</b> Fernando Fregeneda Chico	
<b>Directeur de la qualité:</b> Patricia Martín Segurado	

<b>3.- MATIÈRES PREMIÈRES ET INGRÉDIENTS</b>		
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>CONSISTANCE</b>	<b>FOURNISSEUR</b>
Lait de brebis	Liquide	Fournisseur agréé
Sel	Granulé	Fournisseur agréé
Présure naturelle	Liquide	Fournisseur agréé
Ferments lactiques	Lyophilisé	Fournisseur agréé
Chlorure de calcium	Liquide	Fournisseur agréé
Lysozyme (dérivé œufs)	Liquide	Fournisseur agréé
Sérums antibotuliques	Liquide	Fournisseur agréé
Huile d'olive	Liquide	Fournisseur agréé
Aucune des matières premières et ingrédients utilisés dans l'élaboration de ce produit n'a été ionisé ou obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés.		

**LISTE ALBA**
**OUI = PRÉSENT**

	Oui	Non
Protéine de lait de vache		X
Lactose/sucre du lait	X	
Œuf de poule	X	
Protéine de soja		X
Gluten		X
Blé		X
Riz		X
Saccharose		X
Bœuf		X
Porc		X
Poulet		X
Poisson		X
Crustacés		X
Gélatine		X
Fructose		X
Maïs		X
Levure		X
Cacao		X

**NON = ABSENT**

	Oui	Non
AHB/THB (E320-E321)		X
Acide benzoïque (E210>E213)		X
Parabenzène (E214->E219)		X
Tartazine (E102)		X
Jaune orangé (E110)		X
Azorubine, carmoisine (E112)		X
Amarante (E123)		X
Rouge cochenille A (E124)		X
Acide sorbique (E200 > E203)		X
Cannelle		X
Vanille		X
OGM étiquetable		X
OGM totaux		X
Légumes		X
Noix		X
Cacahuètes		X
Glutamate		X
Sulfites (E221 > E227)		X

	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p><b>CAMPOESTRELLA VIEILLI</b></p>	 <p><b>LA ANTIGUA</b> DEFUENTESAUÇO</p>
<p><b>Nom :</b></p>	<p><b>FROMAGE DE BREBIS</b></p> <p><b>FORMAT: PIÈCE CYLINDRIQUE DE 3 KG</b></p>	<p>Date : Sept. 2011</p>

<p><b>4.- PRODUIT FINI</b></p>		
<p><b>SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES</b></p>		
<p>MICROORGANISMES</p>	<p>VALEUR MAXIMALE</p>	<p>TECHNIQUE ANALYTIQUE</p>
<p>E. coli u.f.c./g.</p>	<p>1x 10<sup>3</sup></p>	<p>PE-M104</p>
<p>Staphilococcus aureus u.f.c./g.</p>	<p>1x 10<sup>3</sup></p>	<p>PE-M108</p>
<p>Salmonella u.f.c./25g.</p>	<p>Absent 25 g</p>	<p>PE-M111</p>
<p>Listeria spp.u.f.c./25g.</p>	<p>Absent 25 g</p>	<p>PE-M112</p>
<p><b>CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b></p>		
<p>PHYSICO-CHIMIQUE</p>	<p>VALEURS</p>	<p>TECHNIQUE ANALYTIQUE</p>
<p>Protéines</p>	<p>&gt;25%</p>	<p>Méthode Kjeldahl</p>
<p>Matière grasse (% M.G.)</p>	<p>&gt;46,5%</p>	<p>Hydrolyse et Soxhlet</p>
<p>Extrait sec (% E.S.)</p>	<p>&gt; 45%</p>	<p>Gravimétrie</p>
<p>pH</p>	<p>4,9-5,6</p>	<p>Potentiométrie</p>
<p>Mélanges de vache ou de chèvre</p>	<p>Absent</p>	
<p><b>CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b></p>		
<p>Sa croûte est dure et brunie. La croûte naturelle présente des marques de tresse de sparte. La pâte, ferme et compacte, peut présenter des trous de petite taille répartis sur toute la surface intérieure. De couleur ivoire, tirant sur le jaune. Sa pâte dure est caractéristique de ces types de fromages affinés. Le fromage renferme des arômes délicats, de foin et d'herbes naturelles, relevant ainsi l'ensemble des odeurs. Un arrière-goût persistant et marqué par une généreuse douceur, avec un arrière-goût agréablement piquant qui s'avère être très versatile en cuisine.</p>		
<p><b>TRANSPORT</b></p>		
<p>Le transport du produit se fera en respectant, et ce, à tout moment, les conditions générales de transport et en conservant la chaîne du froid depuis la fabrique jusqu'à la livraison chez le client.</p>		
<p><b>CONSERVATION ET MODE D'EMPLOI</b></p>		
<p><b>Conservation</b> : conserver dans un endroit frais et sec. Température de conservation : entre 4 et 8°C.</p>		
<p><b>Mode d'emploi</b> : Mettre à température ambiante le fromage hors du réfrigérateur le temps nécessaire pour qu'il atteigne une température proche des 20°C, qui révélera sa saveur et son arôme avec intensité.</p>		
<p>Il est recommandé de ne pas consommer la croûte.</p>		
<p><b>INTOLÉRANCES ET GROUPE DE RISQUE</b></p>		
<p><i>Il est recommandé aux femmes enceintes de ne pas manger ce produit, étant donné qu'il s'agit d'un produit élaboré à base de lait cru (sans traitement thermique).</i></p>		
<p>Ne convient pas aux personnes allergiques/intolérantes aux œufs, étant donné qu'un de ses ingrédients est un dérivé naturel du jaune d'œuf.</p>		
<p><b>Convient aux cœliaques, ne contient pas de gluten (&lt; 10 ppm de gluten (mg/kg) (certificats des fournisseurs de matières premières disponibles). Produit certifié par la « Marque de garantie contrôlée par la FACE » (Fédération des Associations de la maladie cœliaque de l'Espagne).</b></p>		
<p><b>5.- ÉTIQUETAGE</b></p>		
<p><b>DONNÉES DE L'ÉTIQUETTE (comme indiqué sur l'étiquette)</b></p>		
<p><b>Catégorie commerciale</b> : Fromage élaboré avec du lait cru de brebis</p>		
<p><b>Marque</b> : Campoestrella Vieilli</p>		
<p><b>Ingrédients</b> : lait cru de brebis, E-252, lysozyme (dérivé de l'œuf), chlorure de calcium, ferments lactiques, présure et sel. Croûte recouverte d'huile d'olive.</p>		
<p><b>À consommer de préférence avant le</b> : un an à partir de la date d'emballage</p>		
<p><b>Conditions de conservation</b> : Conserver au frais. Température entre 4 et 8°C.</p>		
<p><b>Lot</b> : numéro de série selon la fabrication</p>		
<p><b>R.S.I.</b>: 15.04913/ZA</p>		
<p><b>Code-barres EAN</b>: 8437005655034</p>		
<p><b>Point vert</b> : oui</p>		
<p><b>Numéro CEE</b>: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.</p>		
<p><b>Identification du fabricant</b>: Quesería La Antigua de Fuentesauco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L.</p>		

	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p><b>CAMPOESTRELLA VIEILLI</b></p>	 <p><b>LA ANTIGUA</b> DE FUENTESAÚCO</p>
<p><b>Nom :</b></p>	<p><b>FROMAGE DE BREBIS</b> <b>FORMAT: PIÈCE CYLINDRIQUE DE 3 KG</b></p>	<p>Date : Sept. 2011</p>

<b>6.- FICHE LOGISTIQUE DONNÉES DE LIVRAISON</b>	
<b>CONDITIONNEMENT DE L'UNITÉ À VENDRE</b>	
<b>Conditionnement :</b> Caisse en carton ondulé	
<b>Dimensions de la caisse :</b> 42 x 20,5 x 12	<b>Poids logistique de la caisse :</b> 240 g
<b>EMBALLAGE</b>	
Caractéristiques	<b>Unités par caisse :</b> 2 unités <b>Unités par rangée :</b> 10 <b>Unités par palette :</b> 70 caisses <b>Dimensions de la palette :</b> 0,80 x 1,20 x 0,10 m <b>Hauteurs par palette :</b> 7