

	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p><b>CAMPOESTRELLA TENDRE AU BIFIDUS</b></p>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAÚCO</small>
<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>



**FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT**

**FROMAGE DE BREBIS**

**CAMPOESTRELLA  
TENDRE AU BIFIDUS**

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

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>CAMPOESTRELLA</b> <b>TENDRE AU BIFIDUS</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAÚCO</small>
	<b>Nom :</b>	

<b>1.- DONNÉES DU PRODUIT</b>	
<b>Produit :</b> Fromage <b>Catégorie commerciale :</b> Fromage élaboré avec du lait pasteurisé de brebis <b>Marque :</b> Campoestrella tendre au bifidus entre 7 et 35 journées 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> entre 7 et 35 journées environ <b>Poids net :</b> Environ 3,300 kg	

<b>2.- DONNÉES DE L'ENTREPRISE</b>	
<b>Raison social :</b> GESTION 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>		
INGRÉDIENTS	CONSISTANCE	FOURNISSEUR
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
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

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

<b>4.- PRODUIT FINI</b>		
<b>SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES</b>		
<b>MICROORGANISMES</b>	<b>VALEUR MAXIMALE</b>	<b>TECHNIQUE ANALYTIQUE</b>
E. coli u.f.c./g.	$1 \times 10^3$	PE-M104
Staphylococcus aureus u.f.c./g.	$1 \times 10^3$	PE-M108
Salmonella u.f.c./25g.	Absent 25 g	PE-M111
Listeria spp.u.f.c./25g.	Absent 25 g	PE-M112
<b>CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>		
<b>PHYSICO-CHIMIQUE</b>	<b>VALEURS</b>	<b>TECHNIQUE ANALYTIQUE</b>
Protéines	>25%	Méthode Kjeldahl
Matière grasse (% M.G.)	>46,5%	Hydrolyse et Soxhlet
Extrait sec (% E.S.)	> 45%	Gravimétrie
pH	4,9-5,6	Potentiométrie
Mélanges de vache ou de chèvre	Absent	
<b>CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>		
<p>Le fromage possède une croûte dure et de couleur verte, due à la pigmentation de chlorophylle, avec des marques définies. La pâte est ferme et peut présenter des trous de petite et moyenne taille répartis sur toute la surface intérieure blanche. Elle présente une texture onctueuse et relativement fondante pour le palais qui plaira à tous. Les arômes intensité moyenne avec une légère acidité.</p>		
<b>TRANSPORT</b>		
<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>		
<b>CONSERVATION ET MODE D'EMPLOI</b>		
<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>		
<b>INTOLÉRANCES ET GROUPES DE RISQUE</b>		
<p><i>Il est recommandé</i> aux femmes enceintes de <i>ne pas</i> manger ce produit, étant donné qu'il s'agit d'un produit élaboré à base de lait cru (sans traitement thermique).</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>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 » (<i>Fédération des Associations de la maladie cœliaque de l'Espagne</i>).</p>		
<b>5.- ÉTIQUETAGE</b>		
<b>DONNÉES DE L'ÉTIQUETTE (comme indiqué sur l'étiquette)</b>		
<p><b>Catégorie commerciale :</b> Fromage élaboré avec du lait pasteurisé de brebis</p>		
<p><b>Marque :</b> Campoestrella tendre au bifidus</p>		
<p><b>Ingrédients :</b> lait de brebis, chlorure de calcium, ferments lactiques, présure et sel.</p>		
<p><b>À consommer de préférence avant le :</b> 6 mois 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> 8437005655720</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>		

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

<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