

	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>CAMPOESTRELLA VIEILLI DANS DE L'HUILE D'OLIVE</p>	 LA ANTIGUA <small>DEFUNTESAÚCO</small>
Nom :	FROMAGE DE BREBIS FORMAT: BOUTEILLE EN VERRE	Date : Sept. 2011



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

FROMAGE DE BREBIS

***CAMPOESTRELLA VIEILLI
DANS DE L'HUILE D'OLIVE***

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

	FICHE TECHNIQUE	 LA ANTIGUA DEFUENTESAÚCO
	CAMPOESTRELLA VIEILLI DANS DE L'HUILE D'OLIVE	
Nom :	FROMAGE DE BREBIS FORMAT: BOUTEILLE EN VERRE	Date : Sept. 2011

1.- DONNÉES DU PRODUIT	
Produit : Fromage	
Catégorie commerciale : Fromage élaboré avec du lait cru de brebis	
Marque : Campoestrella Vieilli dans de l'huile d'olive 12 mois environ	
UNITÉ EN VENTE	
Format : bouteille en verre	
Dimensions : Diamètre : 8,16 cm. Hauteur : 11.3 cm.	
Affinage : 12 mois environ	
Poids net : 0.200 kg	

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

3.- MATIÈRES PREMIÈRES ET INGRÉDIENTS		
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
Lyozyme (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

	FICHE TECHNIQUE CAMPOESTRELLA VIEILLI DANS DE L'HUILE D'OLIVE	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small>
Nom :	FROMAGE DE BREBIS FORMAT: BOUTEILLE EN VERRE	
Date : Sept. 2011		

4.- PRODUIT FINI

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

MICROORGANISMES	VALEUR MAXIMALE	TECHNIQUE ANALYTIQUE
E. coli u.f.c./g.	1x 10 ³	PE-M104
Staphylococcus aureus u.f.c./g.	1x 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

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PHYSICO-CHIMIQUE	VALEURS	TECHNIQUE ANALYTIQUE
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	

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Sa croûte est naturelle et baignée dans de l'huile d'olive pendant les mois d'affinage. Cette procédure apporte au fromage une touche spéciale pour les palais les plus exigeants. La croûte naturelle présente des marques de tresse de sparte. La pâte, de couleur jaunâtre, est pressée et ferme avec des trous de petite et moyenne tailles répartis sur toute la surface intérieure. Elle renferme des arômes et des odeurs agréables, avec de petites touches de noix.

TRANSPORT

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.

CONSERVATION ET MODE D'EMPLOI

Conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Température de conservation : entre 4 et 8°C.

Mode d'emploi : 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.

Il est recommandé de ne pas consommer la croûte.

INTOLÉRANCES ET GROUPES DE RISQUE

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).

Ne convient pas aux personnes allergiques/intolérantes aux œufs, étant donné qu'un de ses ingrédients est un dérivé naturel du jaune d'œuf.

Convient aux cœliaques, ne contient pas de gluten (< 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*).

5.- ÉTIQUETAGE

DONNÉES DE L'ÉTIQUETTE (comme indiqué sur l'étiquette)

Catégorie commerciale : Fromage élaboré avec du lait cru de brebis

Marque : Campoestrella Vieilli dans de l'huile d'olive

Ingrédients : lait cru de brebis, E-252, lysozyme (dérivé de l'œuf), chlorure de calcium, ferments lactiques, présure, sel et huile d'olive.

À consommer de préférence avant le : un an à partir de la date d'emballage

Conditions de conservation : Conserver au frais. Température entre 4 et 8°C.


Lot : numéro de série selon la fabrication

R.S.I.: 15.04913/ZA **Code-barres EAN**: 8437005655225

Point vert : oui

Numéro CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

Identification du fabricant: Quesería La Antigua de Fuentesauco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L.

	<p>FICHE TECHNIQUE</p> <p>CAMPOESTRELLA VIEILLI DANS DE L'HUILE D'OLIVE</p>	 <p>LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO</p>
<p>Nom :</p>	<p>FROMAGE DE BREBIS FORMAT: BOUTEILLE EN VERRE</p>	<p>Date : Sept. 2011</p>

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