



FICHA TÉCNICA

MATURADO EM AZEITE



LA ANTIGUA
DE FUENTESAÚCO

Título:

QUEIJO DE OVELHA


Data: Set. de 2011



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

QUEIJO DE OVELHA

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

	FICHA TÉCNICA	
	MATURADO EM AZEITE	
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 EM AZEITE
UNIDADE DE VENDA
Formato: jarra de vidro
Dimensões: Diâmetro: 8,16 cm. Altura: 1,13 cm.
Cura: Mais de 12 meses
Peso líquido: Aproximadamente 200 g.

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-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
Azorbina, 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>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>MATURADO EM AZEITE</h2>	 <p>LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO</p>
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, durante os quais adquire uma evolução muito importante dos seus aromas e sabores. Este produto é seleccionado para ser cortado e afiado em azeite virgem, por um período mínimo de 4 meses, durante os quais adquire características organolépticas próprias. A massa do queijo é firme e compacta, podendo apresentar buracos pequenos, repartidos por todo o corte. A respectiva cor é marfim amarelado. A respectiva massa é dura, uma característica deste tipo de queijos curados. Possui uns aromas delicados, de feno e ervas naturais, realçando assim o conjunto de odores. Um sabor residual persistente e marcado por uma suavidade muito boa com um travo picante agradável próprio do azeite.

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: Caprichos de la Pastora

Ingredientes: leite cru de ovelha, E-252, lisozima (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: 8437005655225

Código EAN cantarera: 8437005655232

Código EAN especiera: 8437005655249

	FICHA TÉCNICA MATURADO EM AZEITE	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUÇO</small>
Título:	QUEIJO DE OVELHA	
Data: Set.de 2011		

Ponto verde: sim
Número CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA
Identificação do fabricante: Queseria La Antigua de Fuentesauco (Zamora) Gestion Agro Ganadera, S.L

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	Unidades por caixa: 11 unidades Unidades por fila: 10 Unidades por palete: 70 caixas Dimensões da palete: 0,80 x 1,20 x 0,10 m Alturas por palete: 7