

|   |   |  |
|---|---|--|
|  | <h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>LA ANTIGUA<br/>AL BRANDY</h2>        | <br><b>LA ANTIGUA</b><br>DEFUENTESAÚCO<br><b>FT0046</b> |
| <b>Título:</b>  | <b>QUESO DE OVEJA</b><br><b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b> | Fecha: JUN 2015<br>Rev: 00   |



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

**QUESO DE OVEJA**

# LA ANTIGUA AL BRANDY

|  |   |
|--|---|
| <b>Elaborado por:</b>                                | <b>Revisado y Aprobado por:</b>                 |
| <i>Patricia Martín</i><br><br><b>Fecha: 28-06-15</b> | <i>Josús Cruz</i><br><br><b>Fecha: 29-06-15</b> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>LA ANTIGUA<br/>AL BRANDY</h2> | <br><b>LA ANTIGUA</b><br><small>DE FUENTESAÚCO</small><br><b>FT0046</b> |
|   | <b>Título:</b>   | <b>QUESO DE OVEJA</b><br><b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>  |

| 1.- DATOS DEL PRODUCTO   |                |                 |
|--|----------------|-----------------|
| <b>Producto:</b> Queso   |                |                 |
| <b>Categoría comercial:</b> Queso elaborado con leche cruda de oveja   |                |                 |
| <b>Marca:</b> LA ANTIGUA   |                |                 |
| <b>Curación:</b> más de 1 año.   |                |                 |
| UNIDAD DE VENTA  |                |                 |
| PIEZA ENTERA – EMBALAJE  |                |                 |
| <b>Formato:</b> Pieza Cilíndrica 3 Kg. <b>Dimensiones:</b> Ø: 19 cm. <b>Altura:</b> 10,5 cm. <b>Peso neto:</b> Aprox 3,000 kg. |                |                 |
| <b>Unidades por caja:</b> 2  |                |                 |
| Cuña 1/2   | Cuña 1/4       | Cuña 1/8        |
| 4 uds por caja   | 8 uds por caja | 16 uds por caja |

| 2.- DATOS DE LA EMPRESA   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>Razón social:</b> GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.   |                                    |
| <b>Dirección comercial:</b> Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca  |                                    |
| <b>Dirección del centro de fabricación:</b> Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesauco (Zamora)  |                                    |
| <b>CIF:</b> B 37291796  | <b>RSI:</b> 15.04913/ZA            |
| <b>Teléfono:</b> 980 600509/923 258561  | <b>Fax:</b> 980 601159 /923 222554 |
| <b>Correo electrónico:</b> <a href="mailto:info@queserialaantigua.com">info@queserialaantigua.com</a> <b>Página web:</b> <a href="http://www.queserialaantigua.com">www.queserialaantigua.com</a><br><a href="http://www.gestionagroganadera.com">www.gestionagroganadera.com</a> |                                    |
| <b>Dir Gerente:</b> Jesús Cruz Martín <b>Dir Comercial:</b> Fernando Fregeneda <b>Dir Calidad:</b> Patricia Martín Segurado   |                                    |

| 3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES |             |                    |
|------------------------------------|-------------|--------------------|
| INGREDIENTES                       | NATURALEZA  | SUMINISTRADOR      |
| Leche de oveja                     | Líquida     | Proveedor aprobado |
| Sal                                | Granulada   | Proveedor aprobado |
| Cuajo natural                      | Líquido     | Proveedor aprobado |
| Cultivos lácticos                  | Liofilizado | Proveedor aprobado |
| Lisozima (deriv. Huevo)            | Líquido     | Proveedor aprobado |
| Sales antibióticas                 | Líquido     | Proveedor aprobado |
| Aceite de oliva                    | Líquido     | Proveedor aprobado |
| Brandy                             | Líquido     | Proveedor aprobado |

Ninguna de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de este producto ha sido ionizada ni obtenida a partir de organismos modificados genéticamente.

### LISTA ALBA

SI = PRESENCIA

NO = AUSENCIA

|                         | SI | NO |
|-------------------------|----|----|
| Proteína láctea de vaca |    | X  |
| Lactosa/azúcar láctea   | X  |    |
| Huevo de gallina        | X  |    |
| Proteína de soja        |    | X  |
| Gluten                  |    | X  |
| Trigo                   | X  | X  |
| Arroz                   |    | X  |
| Sacarosa                |    | X  |
| Buey                    | X  | X  |
| Cerdo                   |    | X  |
| Pollo                   |    | X  |
| Pescado                 |    | X  |
| Marisco                 | X  | X  |
| Gelatina                |    | X  |
| Fructosa                |    | X  |
| Maiz                    | X  | X  |
| Levadura                |    | X  |
| Cacao                   |    | X  |

|                             | SI | NO |
|-----------------------------|----|----|
| AHB/THB (E320-E321)         |    | X  |
| Acido benzoico (E210->E213) |    | X  |
| Parabenceno (E214->E219)    |    | X  |
| Tartrazina (E102)           |    | X  |
| Amarillo anaranjado (E110)  |    | X  |
| Azorubina, carmosina (E112) |    | X  |
| Amaranto (E123)             |    | X  |
| Rojo cochinilla A (E124)    |    | X  |
| Acido sórbico (E200->E203)  |    | X  |
| Canela                      |    | X  |
| Vainilla                    |    | X  |
| OGM etiquetable             |    | X  |
| OGM totales                 |    | X  |
| Legumbres                   |    | X  |
| Nueces                      |    | X  |
| Cacahuets                   |    | X  |
| Glutamato                   |    | X  |
| Sulfitos (E221->E227)       |    | X  |



# FICHA TÉCNICA

## LA ANTIGUA AL BRANDY



**Título:**

**QUESO DE OVEJA**  
**FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.**

Fecha: JUN 2015

Rev: 00

#### 4.- PRODUCTO TERMINADO

##### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

| MICROORGANISMOS                 | VALOR MÁXIMO       | TECNICA ANALITICA |
|---------------------------------|--------------------|-------------------|
| E. coli u.f.c./g.               | 1x 10 <sup>3</sup> | PE-M104           |
| Staphilococcus aureus u.f.c./g. | 1x 10 <sup>3</sup> | PE-M108           |
| Salmonella u.f.c./25g.          | Ausencia 25 g      | PE-M111           |
| Listeria spp.u.f.c./25g.        | Ausencia 25 g      | PE-M112           |

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| FÍSICO-QUÍMICAS      | VALORES | Toleran | FÍSICO-QUÍMICAS       | VALORES | Toleran |
|----------------------|---------|---------|-----------------------|---------|---------|
| Energía KJ/100g      | 1820    | ±20     | Hidratos de carbono T | <1,0    | ±0,1    |
| Energía Kcal/100g    | 440     | ±5      | Azúcares T            | <0,5    | ±0,1    |
| Grasa                | 37,2    | ±0,5    | Almidón               | <0,5    | ±0,1    |
| Ac. Grasos saturados | 26,63   | ±0,5    | Proteínas             | 26,3    | ±0,5    |
|                      |         |         | Sal                   | 1,71    | ±0,02   |
|                      |         |         | Cenizas               | 4,2     | ±0,5    |

##### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

**Corteza:** dura, color pardo, pleita bien marcada y definida. Recubierta por una capa de manteca y brandy para su afinado.

**Pasta:** firme y compacta, pudiendo presentar ojos tamaño pequeño, repartidos por todo el corte.

**Color:** marfil amarillento.

**Textura:** pasta dura

**Aroma/sabor/persistencia:** aromas y sabores característicos, bien desarrollados y muy intensos, persistentes al paladar.

##### MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en la etiqueta que acompaña al queso.

**Identificación de lote:** Número de cuba de elaboración: Numeración correlativa

**Fecha de Consumo preferente:** 6 meses desde la expedición del producto.

##### ALMACENAMIENTO EN FABRICA

Los secaderos y cámaras de maduración de queso están equipados con sistemas de control de temperatura y humedad que mantienen las salas en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.

El producto se encuentra en todo momento apilado sobre palet de plástico y separado por lotes debidamente identificados.

Cantidades almacenadas según programación de pedidos.

##### TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

##### CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO

**Conservación:** conservar en lugar fresco y seco. Temperatura de conservación 4-8°C.

**Modo de empleo:** Atemperar el queso fuera del frigorífico el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20°C a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.

No es recomendable el consumo de la corteza.

##### INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO

No es aconsejable su consumo para mujeres embarazadas por ser un producto elaborado a partir de leche cruda (sin tratamiento térmico)

No es apto para alérgicos/intolerantes al huevo, ya que uno de sus ingredientes es un derivado natural de la clara de huevo.

Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten

##### NORMATIVA LEGAL

**Real Decreto 1113/2006**, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

|   |   |  |
|---|---|--|
|  | <h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>LA ANTIGUA<br/>AL BRANDY</h2>        | <br><b>LA ANTIGUA</b><br><small>DE FUENTESAÚCO</small><br><b>FT0046</b> |
| <b>Título:</b>  | <b>QUESO DE OVEJA</b><br><b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b> | Fecha: JUN 2015<br>Rev: 00   |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Reglamento 852/2004</b> del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento 853/2004</b> del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p><b>Reglamento 2073/2005</b> de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p><b>Real Decreto 1712/1991</b> de 29 de noviembre. Registro Sanitario de Alimentos.</p> <p>Reglamento técnico para leche y productos lácteos para la Federación de Rusia Ley Federal N°88-03 del 12 junio 2008.</p>                                  |   |
| <b>5.- ETIQUETADO</b>  |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS DE LA ETIQUETA</b>  |   |
| <b>Papel:</b> antigrasa, libre de cloro.<br><b>Tinta:</b> Apta para uso en alimentación.<br><b>Fijación al producto:</b> directamente sobre la bolsa de vacío que acompaña al queso.   |   |
| <b>Dimensiones:</b> Diámetro 16 cm   | <b>Peso logístico:</b> 5 g  |
| <b>DATOS DE LA ETIQUETA ( tal y como figuran en la etiqueta)</b>   |   |
| <b>Categoría comercial:</b> Queso elaborado con leche cruda de oveja<br><b>Marca:</b> LA ANTIGUA<br><b>Ingredientes:</b> leche cruda de oveja, E-252, lisozima (derivado del <b>huevo</b> ), cultivos lácticos, cuajo y sal. Corteza recubierta con manteca y Brandy durante su maduración y afinado.<br><b>Fecha de consumo preferente:</b> 6 meses a partir de la fecha de envasado<br><b>Condiciones de conservación:</b> Conservar en frío. Tª 4-8 °C.<br><b>Lote:</b> numero correlativo según fabricación<br><b>RSI:</b> 15.04913/ZA <b>EAN:</b> 8437012605459<br><b>Numero CEE:</b> ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.<br><b>Punto verde :</b> si<br><b>Identificación del fabricante:</b> Quesería La Antigua de Fuentesauco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L. |   |
| <b>6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA</b>   |   |
| <b>ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA</b>  |   |
| <b>Envase:</b> Caja de cartón ondulado   |   |
| <b>Dimensiones caja:</b> 40.5x20.5x12  | <b>Peso logístico caja:</b> 240 g.  |
| <b>EMBALAJE</b>  |   |
| Características  | <b>Unidades por caja:</b> 2 unidades<br><b>Unidades por fila:</b> 10 <b>Alturas por palet:</b> 7<br><b>Unidades por palet:</b> 70 cajas<br><b>Dimensiones del palet:</b> 0,80 x 1,20 x 0,10 m<br><b>Altura cajas mas palet:</b> 1,20m |