

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>BARRITAS DE QUESO EN</b> <b>ACEITE DE OLIVA</b> <b>VELLON DE FUENTESAUÇO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAUÇO</small> <b>FT0030</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA</b> <b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN ZAMORANO</b> <b>FORMATO: TARRO DE CRISTAL</b>	Fecha: Jun 2013  Rev: 00



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

**QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA**

***VELLON DE FUENTESAUÇO***

**FORMATO: TARRO DE CRISTAL**

<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y Aprobado por:</b>
-----------------------	---------------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>BARRITAS DE QUESO EN ACEITE DE OLIVA</b> <b>VELLÓN DE FUENTESAUÇO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> DEFUENTESAUÇO <b>FT0030</b>
	<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA</b> <b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN ZAMORANO</b> <b>FORMATO: TARRO DE CRISTAL</b>

<i>Patricia Martín</i> <b>Fecha:</b> 10-06-13	<i>Jesús Cruz</i> <b>Fecha:</b> 11-06-13
--	---

### 1.- DATOS DEL PRODUCTO

**Denominación:** Queso elaborado con leche cruda de oveja.  
**Marca:** Vellón de Fuentesaúco. Denominación de Origen Zamorano  
**Curación:** más de 12 meses.  
**Presentación:** tarro de cristal individual

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
<b>Formato:</b> tarro de cristal	CAJA
<b>Dimensiones:</b> Ø 8,16 cm. Altura: 11,3 cm.	<b>Tipo:</b> Cartón ondulado
<b>Peso tarro cristal vacío:</b> 248 gr.	<b>Unidades por caja:</b> 12
<b>Peso tarro crista lleno:</b> 640 gr.	<b>Peso caja:</b> 200 g.
<b>Peso neto producto:</b> 200 gr. aprox.	

### 2.- DATOS DE LA EMPRESA

**Razón social:** GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.  
**Dirección comercial:** Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca  
**Dirección del centro de fabricación:** Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesaúco (Zamora)  
**CIF:** B 37291796      **RSI:** 15.04913/ZA  
**Teléfono:** 980 600509/923 258561      **Fax:** 980 600509/923 222554  
**Correo electrónico:** [info@queserialaantigua.com](mailto:info@queserialaantigua.com)      **Página web:** [www.queserialaantigua.com](http://www.queserialaantigua.com)  
**Director Gerente:** Jesús Cruz Martín  
**Director Comercial:** Fernando Fregeneda Chico  
**R. de Calidad:** 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

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		SI	NO
Proteína láctea de vaca		X	AHB/THB (E320-E321)		X
Lactosa/azúcar láctea	X		Acido benzoico (E210>E213)		X
Huevo de gallina	X		Parabenceno (E214->E219)		X
Proteína de soja		X	Tartrazina (E102)		X
Gluten		X	Amarillo anaranjado (E110)		X
Trigo		X	Azorubina, carmosina (E112)		X
Arroz		X	Amaranto (E123)		X
Sacarosa		X	Rojo cochinilla A (E124)		X

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>BARRITAS DE QUESO EN</b> <b>ACEITE DE OLIVA</b> <b>VELLON DE FUENTESAUOCO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAUOCO</small> <b>FT0030</b>
	<b>QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA</b> <b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN ZAMORANO</b> <b>FORMATO: TARRO DE CRISTAL</b>	Fecha: Jun 2013  Rev: 00
<b>Título:</b>		

Buey		X	Acido sórbico (E200->E203)		X
Cerdo		X	Canela		X
Pollo		X	Vainilla		X
Pescado		X	OGM etiquetable		X
Marisco		X	OGM totales		X
Gelatina		X	Legumbres		X
Fructosa		X	Nueces		X
Maiz		X	Cacahuets		X
Levadura		X	Glutamato		X
Cacao		X	Sulfitos (E221->E227)		X

<b>4.- PRODUCTO TERMINADO</b>		
<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>		
MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	TECNICA ANALITICA
E. coli u.f.c./g.	$1 \times 10^3$	PE-M104
Staphilococcus aureus u.f.c./g.	$1 \times 10^3$	PE-M108
Salmonella u.f.c./25g.	Ausencia 25 g	PE-M111
Listeria spp.u.f.c./25g.	Ausencia 25 g	PE-M112
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>		
FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	TECNICA ANALITICA
Proteínas	>25%	Met. Kjeldahl
Materia Grasa (% M.G)	>46,5%	Hidrólisis y Soxhlet
Extracto seco (% E.S)	>45%	Gravimetría
pH	4,9-5,6	Potenciometría
Mezclas de vaca o cabra	Ausencia	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>		
<b>Pasta:</b> firme y compacta, pudiendo presentar ojos tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte.		
<b>Color:</b> marfil-amarillento		
<b>Textura:</b> pasta soluble y mantecosa.		
<b>Aroma/sabor/persistencia:</b> aromas y sabores característicos, bien desarrollados e intensos, persistentes al paladar, acompañados del intenso aroma al aceite de oliva; presencia de toques picantes.		
<b>MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>		
Impreso en la etiqueta que acompaña al tarro de queso.		
<b>Identificación de lote:</b> Numeración correlativa		
<b>Fecha de Consumo preferente:</b> un año a partir de la fecha de envasado en aceite.		
<b>TRANSPORTE</b>		
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. Producto frágil.		
<b>CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO</b>		
<b>Conservación:</b> conservar en lugar fresco y seco.		
<b>Modo de empleo:</b> Atemperar el queso para que alcance una temperatura cercana a los 20°C a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.		
<b>INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO</b>		
No se considera apto para 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 Celíacos, ya que no contiene Gluten (<10 ppm de gluten (mg/kg)) (se dispone de certificados de los proveedores de MMPP). Producto certificado para la "Marca de Garantía controlado por FACE".		
<b>Real Decreto 1113/2006</b> , de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.		
<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.		
<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.		

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>BARRITAS DE QUESO EN</b> <b>ACEITE DE OLIVA</b> <b>VELLÓN DE FUENTESAUÇO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAUÇO</small> <b>FT0030</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA</b> <b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN ZAMORANO</b> <b>FORMATO: TARRO DE CRISTAL</b>	Fecha: Jun 2013  Rev: 00

**Reglamento 2073/2005** de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Real Decreto 142/2002**, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (B.O.E. n.º 44 de 20 de febrero de 2002).

**Real Decreto 1118/2007**, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

**Real Decreto 1712/1991** de 29 de noviembre. Registro Sanitario de Alimentos.

**Real Decreto 1334/1999** de 31 de julio. Norma general de etiquetado y modificación R.D. 238/2000 de 18 de febrero

**Reglamento (CE) nº 1924/2006** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

**Real Decreto 930/1992** de 17 de julio Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

**Real Decreto 202/2000** de 11 de febrero relativa a las Normas relativas a los manipuladores de alimentos

**Real Decreto 723/1988** de 24 de junio, por el que se aprueba la norma general para el control de contenido efectivo de los productos alimenticios envasados

Reglamentación Técnico - Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada (**R.D. 2483/1986**)

Reglamento técnico para leche y productos lácteos para la Federación de Rusia Ley Federal N°88-03 del 12 junio 2008.

#### 5.- ETIQUETADO

**DATOS DE LA ETIQUETA** ( tal y como figuran en la etiqueta)

**Categoría comercial:** Queso elaborado con leche cruda de oveja

**Marca:** barras de queso Vellón de Fuentesauço en aceite de oliva

**Ingredientes:** leche cruda de oveja, E-252, lisozima (derivado del huevo), cultivos lácticos, cuajo, sal y aceite de oliva.

**Fecha de consumo preferente:** un año a partir de la fecha de envasado

**Lote:** numero correlativo

**RSI:** 15.04913/ZA

**Código EAN tarro:** 8437005655225

**Numero CEE:** ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

**Identificación del fabricante:** Quesería La Antigua de Fuentesauço (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L.

#### 6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

**ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA**

**Envase:** Caja de cartón ondulado.

**Dimensiones caja:** 350x265x140

**Peso logístico caja:** 240 g.

**EMBALAJE Y PALETIZADO TARRO INDIVIDUAL**

Características

**Unidades por caja:** 12 unidades

**Unidades por fila:** 9

**Alturas por palet:** 6

**Unidades por palet:** 54 cajas

**Dimensiones palet:** 80 x 120 x 10 cm

**Altura cajas más palet:** 110 cm