

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



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA

VELLON DE FUENTESAUÇO

FORMATO: TARRO DE CRISTAL

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
-----------------------	---------------------------------

	FICHA TÉCNICA		 LA ANTIGUA DEFUENTESAÚCO
	BARRITAS DE QUESO EN ACEITE DE OLIVA		
VELLÓN DE FUENTESAÚCO		QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA	
Título:	DENOMINACIÓN DE ORIGEN ZAMORANO		Fecha: Jun 2013
	FORMATO: TARRO DE CRISTAL		Rev: 00

<i>Patricia Martín</i>	<i>Jesús Cruz</i>
Fecha: 10-06-13	Fecha: 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
Formato: tarro de cristal Dimensiones: Ø 8,16 cm. Altura: 11,3 cm. Peso tarro cristal vacío: 248 gr. Peso tarro crista lleno: 640 gr. Peso neto producto: 200 gr. aprox.	CAJA
	Tipo: Cartón ondulado Unidades por caja: 12 Peso caja: 200 g.

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 **Página web:** 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 antibutíricas	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

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

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

4.- PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	TECNICA ANALITICA
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.	Ausencia 25 g	PE-M111
Listeria spp.u.f.c./25g.	Ausencia 25 g	PE-M112

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

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

Color: marfil-amarillento

Textura: pasta soluble y mantecosa.

Aroma/sabor/persistencia: aromas y sabores característicos, bien desarrollados e intensos, persistentes al paladar, acompañados del intenso aroma al aceite de oliva; presencia de toques picantes.

MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en la etiqueta que acompaña al tarro de queso.

Identificación de lote: Numeración correlativa

Fecha de Consumo preferente: un año a partir de la fecha de envasado en aceite.

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. Producto frágil.

CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO

Conservación: conservar en lugar fresco y seco.

Modo de empleo: 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.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO

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".

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

Reglamento 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 853/2004 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.

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