

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>CAMPOESTRELLA VIEJO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAÚCO</small> <b>FT 0003</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: Sept 2011 Rev: 03



**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

**QUESO DE OVEJA**

***CAMPOESTRELLA VIEJO***

**FORMATO: PIEZA CILINDRICA**

<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y Aprobado por:</b>
<i>Patricia Martín</i> <b>Fecha: 12-09-11</b>	<i>Jesús Cruz</i> <b>Fecha: 14-09-11</b>

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>CAMPOESTRELLA VIEJO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAUÇO</small> <b>FT 0003</b>
	<b>Título:</b>	

1.- DATOS DEL PRODUCTO	
<b>Producto:</b> Queso	
<b>Denominación:</b> Queso elaborado con leche cruda de oveja.	
<b>Categoría comercial:</b> Queso elaborado con leche cruda de oveja	
<b>Marca:</b> Campoestrella curación entre 6 y 9 meses.	
UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
<b>Formato:</b> Pieza Cilíndrica 3 Kg.	CAJA
<b>Dimensiones:</b> Diámetro: 19 cm. Altura: 11 cm.	<b>Tipo:</b> Cartón
<b>Curación:</b> aprox. 7-9 meses	<b>Unidades por caja:</b> 2
<b>Peso neto:</b> Aproximadamente 3,000 kg.	<b>Peso caja:</b> 240 g

2.- DATOS DE LA EMPRESA
<b>Razón social:</b> GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.
<b>Oficinas:</b> Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca
<b>Centro de elaboración:</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>
<a href="http://www.gestionagroganadera.com">www.gestionagroganadera.com</a>
<b>Director Gerente:</b> Jesús Cruz Martín
<b>Director Comercial:</b> Fernando Fregeneda Chico
<b>Director de 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
Cloruro cálcico	Líquido	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
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
Cerdo		X
Pollo		X
Pescado		X
Marisco	X	X
Gelatina		X
Fructosa		X
Maiz		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
Cacahuetes		X
Glutamato		X
Sulfitos (E221->E227)		X

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>CAMPOESTRELLA VIEJO</h2>	 <p><b>LA ANTIGUA</b> DEFUENTESAÚCO</p> <p><b>FT 0003</b></p>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: Sept 2011 Rev: 03

<b>4.- PRODUCTO TERMINADO</b>		
<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>		
<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>VALOR MÁXIMO</b>	<b>TECNICA ANALITICA</b>
E. coli u.f.c./g.	$1 \times 10^3$	PE-M104
Staphylococcus 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>		
<b>FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>VALORES</b>	<b>TECNICA ANALITICA</b>
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>		
<p><b>Corteza:</b> dura, color pardo, pleita bien marcada y definida.</p> <p><b>Pasta:</b> firme y compacta, de pudiendo presentar ojos tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte.</p> <p><b>Color:</b> color variable, desde el blanco hasta el marfil amarillento.</p> <p><b>Textura:</b> pasta soluble.</p> <p><b>Aroma/sabor/persistencia:</b> aromas y sabores característicos, bien desarrollados e intensos, persistentes al paladar.</p>		
<b>MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>		
<p>Impreso en la etiqueta que acompaña al queso.</p> <p><b>Identificación de lote:</b> Número de cuba de elaboración: Numeración correlativa</p> <p><b>Fecha de consumo preferente:</b> un año a partir de la fecha de expedición del producto. Para queso envasado al vacío, la fecha de consumo preferente se reduce a 6 meses.</p>		
<b>ALMACENAMIENTO EN FABRICA</b>		
<p>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.</p> <p>El producto se encuentra en todo momento apilado sobre palet de plástico y separado por lotes debidamente identificados.</p> <p>Cantidades almacenadas según programación de pedidos.</p>		
<b>TRANSPORTE</b>		
<p>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.</p>		
<b>CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO</b>		
<p><b>Conservación:</b> conservar en lugar fresco y seco. Temperatura de conservación 4-8°C.</p> <p><b>Modo de empleo:</b> 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.</p> <p>No es recomendable el consumo de la corteza.</p>		
<b>INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO</b>		
<p>No se considera apto para embarazadas por ser un producto elaborado a partir de leche cruda (sin tratamiento térmico).</p> <p>No es apto para alérgicos/intolerantes al huevo, ya que uno de sus ingredientes es un derivado natural de la clara de huevo.</p> <p>Apto para Celíacos, ya que no contiene Gluten (&lt;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".</p>		
<b>NORMATIVA LEGAL</b>		
<p><b>Real Decreto 1113/2006</b>, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.</p> <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>		

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>CAMPOESTRELLA VIEJO</h2>	 <p><b>LA ANTIGUA</b> DE FUENTESAUÇO</p> <p><b>FT 0003</b></p>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: Sept 2011 Rev: 03

**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.

**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**)

## 5.- ETIQUETADO

### CARACTERÍSTICAS DE LA ETIQUETA

**Papel:** antigrasa, libre de cloro.

**Tinta:** Apta para uso en alimentación.

**Fijación al producto:** Encolado directamente sobre la corteza del queso mediante cola apta para uso en la industria alimentaria.

**Dimensiones:** Diámetro 16 cm

**Peso logístico:** 5 g

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

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

**Marca:** Campoestrella viejo

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

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

**Condiciones de conservación:** Conservar en frío. Temperatura 4-8°C.

**Lote:** numero correlativo según fabricación

**RSI:** 15.04913/ZA

**Código EAN:** 8437005655027

**Punto verde :** si

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

**Identificación del fabricante:** Quesería La Antigua de Fuentesauco (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:** 42x20.5x12

**Peso logístico caja:** 240 g.

### EMBALAJE

Características	<b>Unidades por caja:</b> 2 unidades <b>Unidades por fila:</b> 10 <b>Unidades por palet:</b> 70 cajas <b>Dimensiones del palet:</b> 0,80 x 1,20 x 0,10 m <b>Altura cajas mas palet:</b> 1,20m <b>Alturas por palet:</b> 7
-----------------	--