

	<h1>FICHAS TÉCNICAS</h1> <h2>VELLÓN DE FUENTESAUÇO</h2> <h3>MINI ESTUCHADO</h3>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUÇO</small> FT0008
Título:	QUESO DE OVEJA DENOMINACION DE ORIGEN ZAMORANO Fecha: Jun 13 FORMATO: PIEZA CILINDRICA 1,000 kg. Rev: 04	



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

**VELLÓN DE FUENTESAUÇO MINI
ESTUCHE DE MADERA**

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
<i>Patricia Martín</i> Fecha: 10-06-13	<i>Josés Cruz</i> Fecha: 11-06-13



FICHAS TÉCNICAS
VELLON DE FUENTESAUCO
MINI ESTUCHADO



LA ANTIGUA
DE FUENTESAUCO
FT0008

Título: QUESO DE OVEJA DENOMINACION DE ORIGEN ZAMORANO Fecha: Jun 13
FORMATO: PIEZA CILINDRICA 1,000 kg. Rev: 04

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Producto: Queso
Denominación: Queso elaborado con leche cruda de oveja.
Categoría comercial: Queso elaborado con leche cruda de oveja
Marca: VELLON DE FUENTESAUCO
Curación: Mínimo 4 meses

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
Formato: Pieza Cilíndrica 1 Kg. Dimensiones: Diámetro: 12 cm. Altura: 8 cm. Curación: mínimo 4-6 meses Peso: Aproximadamente 1,000 kg.	CAJA
	Estuchado madera Embalaje Tipo: Cartón ondulado Unidades por caja: 2

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 Fuentesauco (Zamora)
CIF: B 37291796 **RSI:** 15.04913/ZA
Teléfono: 980 600509/923 258561 **Fax:** 980 601159 /923 222554
Correo electrónico: info@queserialaantigua.com **Página web:** www.queserialaantigua.com
Director Gerente: Jesús Cruz Martín
Director Comercial: Fernando Fregeneda Chico
Director de Calidad: Patricia Martín Segurado

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja	Líquida	Proveedor aprobado
Sal	Granulada	Proveedor aprobado
Cuajo	Líquido	Proveedor aprobado
Cultivos lácticos	Liofilizado	Proveedor aprobado
Cloruro cálcico	Líquido	Proveedor aprobado
Lisozima	Líquido	Proveedor aprobado
Sales antibióticas	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
Arroz		X
Sacarosa		X
Buey		X
Cerdo		X
Pollo		X
Pescado		X
Marisco		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 cochinita 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

	<h1>FICHAS TÉCNICAS</h1> <h2>VELLON DE FUENTESAUCO</h2> <h3>MINI ESTUCHADO</h3>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUCO</small> FT0008
Título:	QUESO DE OVEJA DENOMINACION DE ORIGEN ZAMORANO FORMATO: PIEZA CILINDRICA 1,000 kg.	Fecha: Jun 13 Rev: 04

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	>23%	Met. Kjeldahl
Materia Grasa (% M.G)	>38% por 100gr.	Hidrólisis y Soxhlet
Extracto seco (% E.S)	> 55%	Gravimetría
pH	4,9-5,6	Potenciometría
Mezclas de vaca o cabra	Ausencia	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		
Corteza: dura, color marrón claro, pleita bien marcada y definida.		
Pasta: firme y compacta, de pudiendo presentar ojos tamaño pequeño, repartidos por todo el corte.		
Color: color variable, de blanco a marfil.		
Textura: pasta soluble, mantecosa.		
Aroma/sabor/persistencia: aromas y sabores característicos, bien desarrollados e 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 a partir de la fecha de envasado		
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.		
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 se considera apto para embarazadas por ser un producto elaborado con leche cruda.		
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).		
NORMATIVA LEGAL		
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.		

	<h1 style="margin: 0;">FICHAS TÉCNICAS</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">VELLÓN DE FUENTESAUCO</h2> <h3 style="margin: 0; color: yellow;">MINI ESTUCHADO</h3>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUCO</small> FT0008
Título:	QUESO DE OVEJA DENOMINACION DE ORIGEN ZAMORANO Fecha: Jun 13 FORMATO: PIEZA CILINDRICA 1,000 kg. Rev: 04	

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 Nº88-03 del 12 junio 2008.

5.- ETIQUETADO

CARACTERÍSTICAS DE LA ETIQUETA

Papel: antigrasa, libre de cloro.

Tinta: Apta para uso en alimentación.

Dimensiones: Diámetro 10 cm

Peso logístico: no apreciable.

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

Categoría comercial: Queso elaborado con leche cruda de oveja

Marca: Vellón de Fuentesauco Denominación de Origen

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

Fecha de consumo preferente: 6 meses a partir de la fecha de envasado

Condiciones de conservación: Conservar en frío.

Lote: numero correlativo según fabricación

RSI: 15.04913/ZA

Código EAN fresquera: 8437005655126

Código EAN panera: 8437005655188

Código EAN especiera: 8437005655195

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 que incluye dos piezas en estuche de madera.

Dimensiones caja de cartón: 42x20.5x12

Peso de la caja de cartón: 240gr.

EMBALAJE

Características	Unidades por caja: 2 unidades Unidades por fila: 10 Filas por palet: 7 Unidades por palet: 70 cajas – 140 uds Dimensiones del palet: 80 x 120 x 10 cm
-----------------	--