

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>RIBERIEGO VIEJO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAÚCO</small> <b>FT 1003</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: enero 2016 Rev: 07



**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

**QUESO DE OVEJA**

***RIBERIEGO VIEJO***

**FORMATO: PIEZA CILINDRICA**

<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y Aprobado por:</b>
<i>Patricia Martín</i> <b>Fecha: 10-01-16</b>	<i>Josús Cruz</i> <b>Fecha: 11-01-16</b>

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>RIBERIEGO VIEJO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAÚCO</small> <b>FT 1003</b>
	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</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> RIBERIEGO viejo				
<b>Curación:</b> aprox. 7-9 meses				
UNIDAD DE VENTA				
<b>Formato:</b> Pieza Cilíndrica 3 Kg. <b>Dimensiones:</b> Ø: 19 cm. <b>Altura:</b> 11 cm. <b>Peso neto:</b> Aprox 3,000 kg.				
<b>Unidades por caja:</b> 2				
Cuña 1/2	Cuña 1/4	Cuña 1/8	Cuña 250g	Loncheado 300g
4 uds por caja	8 uds por caja	16 uds por caja	24 Uds por caja	12 uds por caja

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 Fuentesaúco (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="http://www.gestionagroganadera.com">www.gestionagroganadera.com</a>	<b>Página web:</b> <a href="http://www.riberiego.com">www.riberiego.com</a>
<b>Dir Gerente:</b> Jesús Cruz Martín <b>Dir Comercial:</b> Fernando Fregeneda Chico <b>Dir Calidad:</b> Patricia Martín	

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja	Líquida	Proveedor aprobado
Sal	Granulada	Proveedor aprobado
Cuajo natural	Líquido	Proveedor aprobado
<b>Cultivos lácticos</b>	Liofilizado	Proveedor aprobado
Lisozima (deriv. Huevo)	Líquido	Proveedor aprobado
Conservador E-252	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	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 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

4.- PRODUCTO TERMINADO	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	



# FICHA TÉCNICA

## RIBERIEÑO VIEJO



**FT 1003**

**Título:**

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

Fecha: enero 2016  
Rev: 07

MICROORGANISMOS	VALOR MAXIMO	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

### CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

FISICO-QUIMICAS	VALORES	Toleran	FISICO-QUIMICAS	VALORES	Toleran
Energia KJ/100g	1832	±20	Hidratos de carbono T	<1,0	±0,1g
Energia Kcal/100g	442	±5	Azucares T	<0,5	±0,1g
Grasa	37g	±8g	Almidon	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados	26,4g	±5g	Proteinas	26g	±8g
			Sal	1,66g	±0,3g
			Cenizas	4,4g	±0,5g

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

**Corteza:** dura, color pardo, pleita bien marcada y definida.

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

**Color:** color variable, desde el blanco hasta el marfil amarillento.

**Textura:** pasta soluble.

**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:** 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.

### 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 se considera apto para:

- Embarazadas por ser un producto elaborado a partir de leche cruda (sin tratamiento térmico)
- Alérgicos o intolerantes a las proteínas de leche o a la lactosa.
- 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.

**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.

**Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones** de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">RIBERIEGO VIEJO</h2>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAUÇO</small> <b>FT 1003</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: enero 2016 Rev: 07

aplicables a los productos alimenticios.

### 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:** riberiego viejo

**Ingredientes:** leche cruda de oveja, conservador E-252, lizozima (derivado del huevo), **cultivos lácticos**, cuajo y sal. Corteza natural.

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

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

**Lote:** numero correlativo según fabricación

**RSI:** 15.04913/ZA

**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.

<b>EAN pieza entera</b>	8437005655836
<b>EAN media pieza</b>	8437005655782
<b>EAN cuñas</b>	8437012605664

### 6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

#### ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

**Envase:** Caja de cartón ondulado

**Dimensiones caja:** 40.5x20.5x12

**Peso logístico caja:** 240 g.

#### EMBALAJE

Características	<b>Unidades por caja:</b> 2 unidades	
	<b>Unidades por fila:</b> 10	<b>Alturas por palet:</b> 7
	<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	