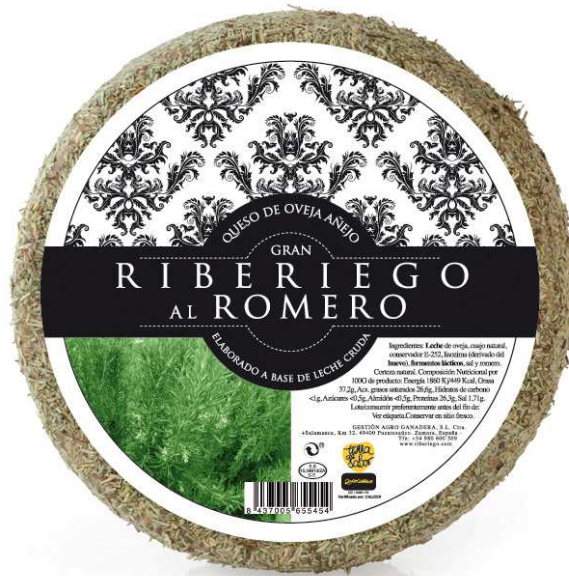


	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>GRAN RIBERIEGO</p> <p>ROMERO</p>	 <p>LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO</p> <p>FT0019</p>
<p>Título:</p>	<p>QUESO DE OVEJA AFINADO AL ROMERO</p>	<p>Fecha: enero 2016 Rev: 03</p>



QUESO DE OVEJA

AFINADO AL ROMERO

GRAN RIBERIEGO

<p>Elaborado por:</p>	<p>Revisado y Aprobado por:</p>
<p><i>Patricia Martín</i></p> <p>Fecha: 10-01-16</p>	<p><i>Josés Cruz</i></p> <p>Fecha: 11-01-2016</p>

	FICHA TÉCNICA GRAN RIBERIEGO ROMERO	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUÇO</small> FT0019
	Título:	QUESO DE OVEJA AFINADO AL ROMERO

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Denominación: Queso de leche cruda de oveja afinado al romero
Categoría comercial: queso curado. Graso.
Marca: GRAN RIBERIEGO AÑEJO
Maduración: añejo más de 12 meses

UNIDAD DE VENTA

PIEZA ENTERA – EMBALAJE

Formato: pieza cilíndrica 3,000 kg **Dimensiones:** Ø: 19cm. altura: 11cm **Peso neto:** aprox. 2,900 kg
Unidades por caja: : 2 unidades

Cuña 1/2	Cuña 1/4	Cuña 1/8	Cuña 250g
4 uds por caja	8 uds por caja	16 uds por caja	Uds por caja

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
Página web: www.riberiego.com
Dir Gerente: Jesús Cruz Martín **Dir Comercial:** Fernando Fregeneda Chico **Dir 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
Conservador E-252	Líquido	Proveedor aprobado
Romero	Sólido	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

	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

	FICHA TÉCNICA GRAN RIBERIEGO ROMERO		 LA ANTIGUA <small>DEFUENTESAUÇO</small> FT0019
	Título:	QUESO DE OVEJA AFINADO AL ROMERO	

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	Toleran	FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	Toleran
Energía KJ/100g	1860	±20	Hidratos de carbono T	<1,0	±0,1g
Energía Kcal/100g	449	±5	Azúcares T	<0,5	±0,1g
Grasa	37,2g	±8g	Almidón	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados	26,6g	±5g	Proteínas	26,3g	±8g
			Sal	1,7g	±0,3g
			Cenizas	4,4g	±0,5g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

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

Color: marfil-amarillento.

Textura: pasta soluble.

Aroma/sabor/persistencia: aromas y sabores característicos, bien desarrollados e intensos, persistentes al paladar, acompañados de aroma de la manteca y el romero.

MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en la etiqueta que acompaña al envase de queso.

Identificación de lote: Numeración correlativa.

Fecha de Consumo preferente: 6 meses a partir de la fecha de expedición.

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.

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)
- 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 Celíacos, 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

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN RIBERIEGO</h2> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">ROMERO</h2>	 <p style="margin: 0;">LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO</p> <p style="margin: 0;">FT0019</p>
Título:	QUESO DE OVEJA AFINADO AL ROMERO	Fecha: enero 2016 Rev: 03

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 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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

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 afinado al romero

Marca: Gran Riberiego

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

Fecha de consumo preferente: 6 meses a partir de la fecha de expedición.

Lote: numero correlativo

RSI: 15.04913/ZA

Numero CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

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

COD EAN pieza entera	8437005655454
COD EAN media pieza	8437005655492
COD EAN cuñas	8437012605688
COD EAN romero pieza mini	8437016034262

6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

Envase: Caja de cartón estucado Kraft crudo

Dimensiones caja: 40.5x20.5x12	Peso logístico caja: 240 g.
---------------------------------------	------------------------------------

EMBALAJE Y PALETIZADO

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