



# FICHA TÉCNICA RIBERIEGO MINI



LA ANTIGUA  
DEFUENTESAÚCO

FT 0005

Título:

**QUESO DE OVEJA**  
**FORMATO: PIEZA CILINDRICA 1 kg.**

Fecha: enero 2016  
Rev:07



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

**QUESO DE OVEJA**

***RIBERIEGO MINI***

**FORMATO: PIEZA CILINDRICA**

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
<p><i>Patricia Martín</i></p> <p><b>Fecha:</b> 04-01-16</p>	<p><i>Josús Cruz</i></p> <p><b>Fecha:</b> 5-01-16</p>



# FICHA TÉCNICA

## RIBERIEGO MINI



**Título:**

**QUESO DE OVEJA**  
**FORMATO: PIEZA CILINDRICA 1 kg.**

Fecha: enero 2016  
Rev:07

### 1.- DATOS DEL PRODUCTO

**Producto:** Queso  
**Denominación:** Queso de oveja.  
**Categoría comercial:** Queso elaborado con leche cruda de oveja  
**Marca:** RIBERIEGO  
**Curación:** mínimo 4 meses

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
<b>Formato:</b> Pieza Cilíndrica 1 Kg. <b>Dimensiones:</b> <b>Diámetro:</b> 12 cm. <b>Altura:</b> 8 cm. <b>Curación:</b> mínimo 4 meses <b>Peso neto:</b> Aproximadamente 1 kg.	<b>CAJA</b> <b>Tipo:</b> Cartón ondulado ( incluido en estuche de cartón de dimensiones: 13 x 13 x 8,5 cm) <b>Unidades por caja:</b> 6 <b>Peso caja:</b> 320 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 Fuentesauco (Zamora)  
**CIF:** B 37291796 **RSI:** 15.04913/ZA  
**Teléfono:** 980 600509/923 258561 **Fax:** 980 601159 /923 222554  
**Página Web** [www.riberiego.com](http://www.riberiego.com)  
**Dir Gerente:** Jesús Cruz Martín **Dir Comercial:** Fernando Fregeneda Chico **Dir de Calidad:** 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



# FICHA TÉCNICA

## RIBERIEGO MINI



**Título:**

**QUESO DE OVEJA**  
**FORMATO: PIEZA CILINDRICA 1 kg.**

Fecha: enero 2016  
Rev:07

#### 4.- PRODUCTO TERMINADO

##### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	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

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	Toleranc	FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	Toleranc
Energía (Kj/100g)	1764	±20g	Hidratos de carbono	<1	±0,1g
Energía (Kcal/100g)	426	±5g	Azúcares totales	<0,5	±0,1g
Grasa bruta	36	±0,8g	Almidón	<0,5	±0,1g
Ácidos grasos saturados	26,1	±5g	Proteína bruta	25,4	±8g
			Sal	1,44	±0,3g
			Cenizas	4,1	±0,5g

##### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

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

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

**Color:** color blanco marfil.

**Textura:** pasta soluble, y muy 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:** seis meses partir de la fecha de envasado y 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. 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 Celíacos, ya que no contiene Gluten.

##### NORMATIVA LEGAL

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



# FICHA TÉCNICA

## RIBERIEGO MINI



<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 1 kg.</b>	Fecha: enero 2016 Rev:07
----------------	---	-----------------------------

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.

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.

**Fijación al producto:** etiqueta autoadhesiva

**Dimensiones:** 10 cm Diámetro

**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:** RIBERIEGO

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

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

**Punto verde :** si

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

**EAN pieza entera**

8437005655430

### 6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

#### ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

**Envase:** Caja de cartón ondulado

**Dimensiones:** 41 x 27,5 x 10 cm

**Peso logístico:** 320 g.

#### EMBALAJE

Características	<b>Tipo:</b> Caja cartón ondulado	
	<b>Unidades por caja:</b> 6 unidades estuchadas	<b>Unidades por fila:</b> 6
	<b>Alturas por palet:</b> 10 cajas	<b>Unidades por palet:</b> 60
	<b>Dimensiones del palet:</b> 80 x 120 x 10 cm	
	cm	<b>Altura cajas mas palet:</b> 110