

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>RIBERIEGO CREMOSO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> DE FUENTESAÚGO Página 1 de 4 <b>FT0011</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO CREMOSO DE OVEJA</b>	Fecha: enero 2016 Rev: 07



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

**QUESO CREMOSO DE OVEJA**

***RIBERIEGO***

FORMATO: PIEZA CILINDRICA

<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y Aprobado por:</b>
<i>Patricia Martín</i>  <b>Fecha:</b> 11-01-2016	<i>Josús Cruz</i>  <b>Fecha:</b> 11-01-16

# FICHA TÉCNICA

## RIBERIEGO CREMOSO



LA ANTIGUA  
DE FUENTESAÚCO

Página 2 de 4

**FT0011**

**Título:**

**QUESO CREMOSO DE OVEJA**

Fecha: enero 2016

Rev: 07

### 1.- DATOS DEL PRODUCTO

**Producto:** QUESO DE PASTA BLANDA

**Denominación:** queso cremoso de oveja

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

**Nombre:** RIBERIEGO

**Curación:** mínima 60 días



#### UNIDAD DE VENTA

**Formato mini:** Pieza Cilíndrica 0,600 Kg

**Dimensiones:** Ø 10 cm. Altura: 6,5 cm.

**Formato grande:** pieza cilíndrica 1,000 kg

**Dimensiones:** Ø 15 cm. Altura: 8 cm.

#### UNIDADES DE EMBALAJE

##### CAJA

Producto envasado a vacío en bolsa retráctil.

Presentación: cestita de madera o estuche de cartón.

**Unidades por caja formato mini:** 6

**Unidades por caja formato grande:** 4

**Peso caja:** 350 g

### 2.- DATOS DE LA EMPRESA

**Razón social:** GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.

**Dirección comercial:** Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca

**Dirección de fabrica:** 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 cruda de oveja	Líquido	Proveedor aprobado
Sal	Granulado	Proveedor aprobado
Cuajo vegetal	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.

#### ALLERGENOS

#### SE= PRESENCIA

	SI	NO
Proteína lactea	X	
Lactosa	X	
Huevo		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

#### NO = AUSENCIA

	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

# FICHA TÉCNICA

## RIBERIEGO CREMOSO



Página 3 de 4  
**FT0011**

<b>Título:</b>	<b>QUESO CREMOSO DE OVEJA</b>	Fecha: enero 2016 Rev: 07
----------------	-------------------------------	------------------------------

### 4.- PRODUCTO TERMINADO

#### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	TÉCNICA ANALÍTICA
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	Toleran	FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	Toleran
Energía KJ/100g	1497	±20	Hidratos de carbono T	<1,0	±0,1g
Energía Kcal/100g	361,5	±5	Azúcares T	<0,5	±0,1g
Grasa	30,05g	±8g	Almidón	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados	24,08g	±5g	Proteínas	19,15g	±8g
			Sal	1,46g	±0,3g
			Cenizas	3,5g	±0,5g

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

**Corteza:** presenta una consistencia blanda  
**Color:** color blanco marfil uniforme  
**Textura:** pasta amantecada de aspecto untuoso  
**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 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.  
 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

Conservar en lugar fresco y seco. Temperatura aconsejada de conservación 4-8°C.

#### 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.

Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten.

#### MODO DE EMPLEO

Atemperar el queso fuera del frigorífico antes de su consumo, 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.

Este queso cremoso se abre por la parte superior, levantando la corteza y dejando al descubierto el interior; esta parte superior de la corteza sirve de "tapadera" para su mejor conservación.

También puede abrirse por la mitad (cortando por el lado que lleva el paño) para disponer de dos mitades de consumo.



#### NORMATIVA LEGAL

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

# FICHA TÉCNICA

## RIBERIEGO CREMOSO



Página 4 de 4  
**FT0011**

**Título:**

**QUESO CREMOSO DE OVEJA**

Fecha: enero 2016  
Rev: 07

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.

Reglamento técnico para leche y productos lácteos para la Federación de Rusia Ley Federal N°88-03 del 12 junio 2008.

### 5.- ETIQUETADO

#### CARACTERÍSTICAS DE LA ETIQUETA

**Papel:** antigrasa, libre de cloro. Etiqueta adhesiva sobre bolsa de vacío.

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

#### CARACTERÍSTICAS DE LA BOLSA DE PLASTICO

Bolsa retráctil impresa con estructura multicapa coextruida, de gran permeabilidad controlada, especialmente diseñada para este producto lácteo.

Características de la bolsa:

- mantiene la humedad de la torta en niveles óptimos
- evita la entrada de oxígeno y permite la salida de anhídrido carbónico.
- elevada garantía de hermeticidad, para mejor conservación del producto.

Esta bolsa cumple con la legislación sobre materiales en contacto con alimentos. Las plantas de fabricación de dicho producto en Europa poseen la Certificación de Calidad ISO 9002

**Dimensiones:** 7 x 7 cm

**Peso logístico:** no apreciable

#### INFORMACION DE LA ETIQUETA (tal y como figura en la etiqueta)

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

**Marca:** riberiego

**Ingredientes:** leche cruda de oveja, 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

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

**Código EAN cremoso mini:** 8437005655751

**Punto verde :** si

### 6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

#### ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

**Envase:** caja de cartón ondulado

**Dimensiones de la caja:** 40.8 x 27.4 x 9.3 cm

**Peso logístico:** 350 g.

**Dimensiones del palet:** 80 x 120 x 10 cm

#### EMBALAJE

Características cremoso mini	<b>Tipo:</b> Caja cartón ondulado <b>Unidades por caja:</b> 6 unidades minis <b>Alturas por palet:</b> 10 <b>Dimensiones del palet:</b> 80 x 120 x 10 cm	<b>Unidades por fila:</b> 6 <b>Unidades por palet:</b> 60 cajas <b>Altura cajas mas palet:</b> 110 cm
Características cremoso grande:	<b>Tipo:</b> Caja cartón ondulado <b>Unidades por caja:</b> 4 unidades <b>Alturas por palet:</b> 10 <b>Dimensiones del palet:</b> 80 x 120 x 10 cm	<b>Unidades por fila:</b> 6 <b>Unidades por palet:</b> 60 cajas <b>Altura cajas mas palet:</b> 110 cm