

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>QUESO EN ACEITE DE OLIVA</p> <p>GRAN RIBERIEGO</p>	 LA ANTIGUA <small>DEFUENTESAÚCO</small> FT0017
Título:	QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA FORMATO: ENVASE PLASTICO	Fecha: enero2016 Rev: 04



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

EN ACEITE DE OLIVA

GRAN RIBERIEGO

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
<i>Patricia Martín</i> Fecha: 4-01-16	<i>Josús Cruz</i> Fecha: 5-01-16

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>QUESO EN ACEITE DE OLIVA</h2> <h3>GRAN RIBERIEGO</h3>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0017
Título:	QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA FORMATO: ENVASE PLASTICO	Fecha: enero2016 Rev: 04

1.- DATOS DEL PRODUCTO		
Denominación: Queso elaborado con leche cruda de oveja Curación: añejo de más de 12 meses. Presentaciones: Dados de queso en aceite de oliva: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Envase grande: peso neto 1,800 kg ➤ Envase pequeño: peso neto 0,560 kg Cuñas de queso en aceite de oliva: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Envase grande con 8 cuñas de 1/8 de peso neto 2,900 kg ➤ Envase pequeño con 4 cuñas de ¼ de peso neto 1,000 kg 		
UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE	
Formato: envase de plástico transparente con tapadera Dimensiones grande: Ø 22 cm. Dimensiones pequeño: Ø 15 cm.	CAJA	
	Tipo: Cartón ondulado Unidades por caja: <ul style="list-style-type: none"> ➤ grande: 2 unidades ➤ pequeño: 4 unidades 	
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 Sal Cuajo Cultivos lácticos Lisozima (derivado del huevo) Conservador E-252 Aceite de oliva	Líquida Granulada Líquido Liofilizado Líquido Sólido Líquido	Proveedor aprobado Proveedor aprobado Proveedor aprobado Proveedor aprobado Proveedor aprobado Proveedor aprobado 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

	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

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">QUESO EN ACEITE DE OLIVA</h2> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN RIBERIEGO</h2>	 <p style="margin: 0;">LA ANTIGUA DEFUENTESAÚCO</p> <p style="margin: 0;">FT0017</p>
---	---	---

Título:	QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA FORMATO: ENVASE PLASTICO	Fecha: enero2016 Rev: 04
----------------	---	-----------------------------

Cacao		X	Sulfitos (E221->E227)		X
-------	--	---	-----------------------	--	---

4.- PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MAXIMO	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	2191	±20	Hidratos de carbono T	<1,0	±0,1g
Energía Kcal/100g	529	±5	Azúcares T	<0,5	±0,1g
Grasa	46,8	±8g	Almidón	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados	26,6	±5g	Proteínas	27	±8g
			Sal	1,7	±0,3g

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 al aceite de oliva.

MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en la etiqueta que acompaña al tarro de queso.

Identificación de lote: Numeración correlativa

Fecha de Consumo preferente: 1 año 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 al huevo

Apto para Celiacos, 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 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.

	FICHA TÉCNICA QUESO EN ACEITE DE OLIVA GRAN RIBERIEGO	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUÇO</small> FT0017
Título:	QUESO DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA FORMATO: ENVASE PLASTICO	Fecha: enero2016 Rev: 04

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		
Marca: Gran Riberiego en aceite de oliva.		
Ingredientes: leche cruda de oveja, conservador E-252, lisozima (derivado del huevo), cultivos lácticos, cuajo, sal y aceite de oliva.		
Fecha de consumo preferente: un año a partir de la fecha de envasado		
Lote: numero correlativo		
RSI: 15.04913/ZA		
Código EAN envase dados grande: 8437005655461		
Código EAN envase dados mini: 8437016034323		
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.		
EMBALAJE Y PALETIZADO		
Características	Unidades por caja (grandes): 2 uds Unidades por palet (grande): 96 uds Dimensiones palet: 80 x 120 x 10 cm	Unidades por caja (mini): 4 uds Unidades por palet (mini): 192 uds