

	<p><b>FICHA TÉCNICA</b></p> <p><b>GRAN RIBERIEGO</b></p> <p><b>OREGANO</b></p>	 <b>LA ANTIGUA</b> DEFUNTESAÚCO <b>FT0025</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA AFINADO AL OREGANO</b>	Fecha: enero 16 Rev: 03



# QUESO DE OVEJA

## AFINADO AL OREGANO

### *GRAN RIBERIEGO*

<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y Aprobado por:</b>
<i>Patricia Martín</i>  <b>Fecha:</b> 19-01-16	<i>Jesus Cruz</i>  <b>Fecha:</b> 20-01-2016

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>GRAN RIBERIEGO</b> <b>OREGANO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAUÇO</small> <b>FT0025</b>
	<b>QUESO DE OVEJA AFINADO AL OREGANO</b>	
<b>Título:</b>		

### 1.- DATOS DEL PRODUCTO

**Denominación:** Queso de leche cruda de oveja afinado al orégano  
**Categoría comercial:** queso curado. Graso.  
**Marca:** GRAN RIBERIEGO AÑEJO  
**Maduración:** 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 en estuche de cartón individual.

<b>Cuña 1/2</b>	<b>Cuña 1/4</b>	<b>Cuña 1/8</b>	<b>Cuña 250g</b>
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](http://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
<b>Cultivos lácticos</b>	Liofilizado	Proveedor aprobado
Lisozima (deriv.huevo)	Líquido	Proveedor aprobado
Conservador E-252	Líquido	Proveedor aprobado
Orégano en hoja	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
Maíz		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
Cacahuetes		X
Glutamato		X
Sulfitos (E221->E227)		X

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN RIBERIEGO</h2> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">OREGANO</h2>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAUÇO</small> <b>FT0025</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA AFINADO AL OREGANO</b>	Fecha: enero 16 Rev: 03

**4.- PRODUCTO TERMINADO**  
**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	TECNICA ANALITICA
E. coli u.f.c./g.	1x 10 <sup>3</sup>	PE-M104
Staphilococcus aureus u.f.c./g.	1x 10 <sup>3</sup>	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 de cerdo y el orégano.

**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 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.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>GRAN RIBERIEGO</b> <b>OREGANO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAUCO</small> <b>FT0025</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA AFINADO AL OREGANO</b>	Fecha: enero 16 Rev: 03

**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 orégano

**Marca:** Gran Riberiego

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

**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.

<b>EAN pieza entera</b>	8437005655411
<b>EAN media pieza</b>	8437012605572
<b>EAN cuñas</b>	8437012605848
<b>EAN Orégano mini 1 kg</b>	8437016034279

**6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA**

**ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA**

**Envase:** Caja de cartón estucado Kraft crudo

**Dimensiones caja:** 42x20.5x12

**Peso logístico caja:** 240 g.

**EMBALAJE Y PALETIZADO**

Características	<b>Unidades por caja:</b> 2 unidades (pieza mini : 6 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
-----------------	--