



# FICHA TÉCNICA

## GRAN RIBERIEGO AL TEMPRANILLO



Título:

**QUESO DE OVEJA**  
**FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.**

Fecha: enero 16  
Rev: 02



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

**QUESO DE OVEJA**

# GRAN RIBERIEGO AL TEMPRANILLO

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

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN RIBERIEGO AL TEMPRANILLO</h2>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAUÇO</small> <b>FT0035</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: enero 16 Rev: 02

1.- DATOS DEL PRODUCTO		
<b>Producto:</b> Queso <b>Categoría comercial:</b> Queso elaborado con leche cruda de oveja <b>Marca:</b> Gran RIBERIEGO <b>Curación:</b> más de 1 año.		
UNIDAD DE VENTA		
PIEZA ENTERA – EMBALAJE		
<b>Formato:</b> Pieza Cilíndrica 3 Kg. <b>Dimensiones:</b> Ø: 19 cm. <b>Altura:</b> 10,5 cm. <b>Peso neto:</b> Aprox 3,000 kg. <b>Unidades por caja:</b> 2		
Cuña 1/2	Cuña 1/4	Cuña 1/8
4 uds por caja	8 uds por caja	16 uds por caja

2.- DATOS DE LA EMPRESA	
<b>Razón social:</b> GESTIÓN AGROGANADERA, S.L. <b>Dirección comercial:</b> Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca <b>Dirección del centro de fabricación:</b> Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesauco (Zamora) <b>CIF:</b> B 37291796 <b>RSI:</b> 15.04913/ZA <b>Teléfono:</b> 980 600509/923 258561 <b>Fax:</b> 980 601159 /923 222554 <b>Página web:</b> <a href="http://www.riberiego.com">www.riberiego.com</a> <b>Dir Gerente:</b> Jesús Cruz Martín <b>Dir Comercial:</b> Fernando Fregeneda Chico <b>Dir Calidad:</b> Patricia Martín Segurado	

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
<b>Leche</b> de oveja Sal Cuajo natural <b>Cultivos lácticos</b> Lisozima (deriv. Huevo) Conservador E-252 Uva tempranillo	Líquida Granulada Líquido Liofilizado Líquido Líquido Sólido	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	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
Cacahuets		X
Glutamato		X

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN RIBERIEGO AL TEMPRANILLO</h2>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAUÇO</small> <b>FT0035</b>
	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: enero 16 Rev: 02
<b>Título:</b>		

Cacao		X	Sulfitos (E221->E227)		X	
<b>4.- PRODUCTO TERMINADO</b>						
<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>						
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		
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>						
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		37,2	±8g	Almidón	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados		26,6	±5g	Proteínas	26,3	±8g
				Sal	1,7	±0,3g
				Cenizas	4,4	±0,5g
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>						
<b>Corteza:</b> dura, color pardo, pleita bien marcada y definida. Recubierta por una capa de uva tempranillo para su afinado.						
<b>Pasta:</b> firme y compacta, pudiendo presentar ojos tamaño pequeño, repartidos por todo el corte.						
<b>Color:</b> marfil amarillento.						
<b>Textura:</b> pasta dura						
<b>Aroma/sabor/persistencia:</b> aromas y sabores característicos, bien desarrollados y muy intensos, persistentes al paladar.						
<b>MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>						
Impreso en la etiqueta que acompaña al queso.						
<b>Identificación de lote:</b> Número de cuba de elaboración: Numeración correlativa						
<b>Fecha de Consumo preferente:</b> 6 meses desde la expedición del producto.						
<b>ALMACENAMIENTO EN FABRICA</b>						
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.						
<b>TRANSPORTE</b>						
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.						

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN RIBERIEGO AL TEMPRANILLO</h2>	 <p style="margin: 0;"><b>LA ANTIGUA</b> DEFUENTESAUÇO</p> <p style="margin: 0;"><b>FT0035</b></p>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: enero 16 Rev: 02

<b>CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO</b>	
<b>Conservación:</b> conservar en lugar fresco y seco. Temperatura de conservación 4-8°C. <b>Modo de empleo:</b> 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.	
<b>INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO</b>	
No se considera apto para: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Embarazadas por ser un producto elaborado a partir de leche cruda (sin tratamiento térmico)</li> <li>- Alérgicos o intolerantes a las proteínas de leche o a la lactosa.</li> <li>- Alérgicos/intolerantes al huevo, ya que uno de sus ingredientes es un derivado natural de la clara de huevo.</li> </ul> Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten.	
<b>NORMATIVA LEGAL</b>	
<b>Real Decreto 1113/2006</b> , de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos. <b>Reglamento 852/2004</b> del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. <b>Reglamento 853/2004</b> 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>Reglamento 2073/2005</b> de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. <b>Real Decreto 1712/1991</b> 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.	
<b>5.- ETIQUETADO</b>	
<b>CARACTERISTICAS DE LA ETIQUETA</b>	
<b>Papel:</b> antigrasa, libre de cloro. <b>Tinta:</b> Apta para uso en alimentación. <b>Fijación al producto:</b> directamente sobre la bolsa de vacío que acompaña al queso.	
<b>Dimensiones:</b> Diámetro 16 cm	<b>Peso logístico:</b> 5 g
<b>DATOS DE LA ETIQUETA ( tal y como figuran en la etiqueta)</b>	
<b>Categoría comercial:</b> Queso elaborado con leche cruda de oveja <b>Marca:</b> Riberiego Gran Reserva <b>Ingredientes:</b> leche cruda de oveja, conservador E-252, lisozima (derivado del huevo), cultivos lácticos, cuajo y sal. Corteza recubierta con uva Tempranillo durante su maduración y afinado. <b>Fecha de consumo preferente:</b> 6 meses a partir de la fecha de envasado <b>Condiciones de conservación:</b> Conservar en frío. Tª 4-8 °C. <b>Lote:</b> numero correlativo según fabricación <b>RSI:</b> 15.04913/ZA <b>Numero CEE:</b> ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E. <b>Punto verde :</b> si <b>Identificación del fabricante:</b> Quesería La Antigua de Fuentesauco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L.	
<b>EAN PIEZA ENTERA</b>	<b>8437012605435</b>
<b>EAN MEDIA PIEZA</b>	<b>8437012605596</b>
<b>EAN CUÑA</b>	<b>8437012605862</b>
<b>EAN PIEZA MINI 1 KG</b>	<b>8437016034309</b>
<b>6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA</b>	
<b>ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA</b>	
<b>Envase:</b> Caja de cartón ondulado	
<b>Dimensiones caja:</b> 40.5x20.5x12	<b>Peso logístico caja:</b> 240 g.
<b>EMBALAJE</b>	
<b>Unidades por caja:</b> 2 unidades (PIEZA MINI: 6 UNIDADES POR CAJA)	

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>GRAN RIBERIEGO AL TEMPRANILLO</h2>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAÚCO</small> <b>FT0035</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: enero 16 Rev: 02

Características	<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