

	<p><b>FICHA TÉCNICA</b>  <b>RIBERIEGO CURADO</b>  <b>AL TARTUFO</b></p>	 <b>LA ANTIGUA</b> DE FUENTESAÚCO <b>FT0039</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	<b>Fecha:</b> enero 2016 <b>Rev:</b> 01



**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**

**QUESO DE OVEJA**

***RIBERIEGO CURADO***  
***AL TARTUFO***

**FORMATO: PIEZA CILINDRICA**

<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y Aprobado por:</b>
<i>Patricia Martín</i> <b>Fecha:</b> 4-01-2016	<i>Jesús Cruz</i> <b>Fecha:</b> 4-01-2016

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>RIBERIEGO CURADO</b> <b>AL TARTUFO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAUÇO</small> <b>FT0039</b>
	<b>Título:</b>	

1.- DATOS DEL PRODUCTO				
<b>Producto:</b> Queso				
<b>Denominación:</b> Queso elaborado con leche cruda de oveja.				
<b>Categoría comercial:</b> Queso curado				
<b>Marca:</b> RIBERIEGO				
<b>Curación:</b> más de 3,5 - 6 meses				
UNIDAD DE VENTA				
PIEZA ENTERA - EMBALAJE				
<b>Formato:</b> Pieza Cilíndrica 3 Kg. <b>Dimensiones:</b> Ø: 19 cm. <b>Altura:</b> 11 cm. <b>Peso neto:</b> Aprox 3,100 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>Oficinas:</b> Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca	
<b>Centro de elaboración:</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
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
Trufa blanca	solida	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

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">RIBERIEGO CURADO AL TARTUFO</h2>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAUÇO</small> <b>FT0039</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	<b>Fecha:</b> enero 2016 <b>Rev:</b> 01

<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	Toleranc	FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	Toleranc
Energía KJ/100g	1804	±20	Hidratos de carbono T	<1,0	±0,1g
Energía Kcal/100g	435	±5	Azúcares T	<0,5	±0,1g
Grasa	36,5g	±8g	Almidón	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados	26,1g	±5g	Proteínas	25,4g	±8g
			Sal	1,51g	±0,3g
			Cenizas	4,1g	±0,5g
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>					
<b>Corteza:</b> dura, color pardo, pleita bien marcada y definida.					
<b>Pasta:</b> firme y compacta, de pudiendo presentar ojos tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte.					
<b>Color:</b> blanco marfil					
<b>Textura:</b> pasta mantecosa y soluble, algo adherente					
<b>Aroma/sabor/persistencia:</b> A leche de oveja madurada con un suave retrogusto en el que aparecen ligeros toques de ácido y salado y un muy marcado aroma a trufa.					
<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> un año a partir de la fecha de expedición del producto. Para queso envasado al vacío, la fecha de consumo preferente se reduce a 6 meses.					
<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.					
<b>CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO</b>					
<b>Conservación:</b> conservar en lugar fresco y seco. Temperatura recomendada 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 Celíacos, 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					

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">RIBERIEGO CURADO AL TARTUFO</h2>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAUÇO</small> <b>FT0039</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	<b>Fecha:</b> enero 2016 <b>Rev:</b> 01

higiene de los alimentos de origen animal.

**Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones** 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

#### CARACTERÍSTICAS DE LA ETIQUETA

**Papel:** antigrasa, libre de cloro.

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

**Fijación al producto:** Encolado directamente sobre la corteza del queso mediante cola apta para uso en la industria alimentaria.

**Dimensiones:** Diámetro 16 cm

**Peso logístico:** 5 g

#### DATOS DE LA ETIQUETA ( tal y como figuran en la etiqueta)

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

**Marca:** Ribierigo Curado

**Ingredientes:** leche cruda de oveja, conservador E-252, **fermentos lácticos**, lisozima (derivado del **huevo**), cuajo natural, trufa blanca y sal.

**Fecha de consumo preferente:** un año a partir de la fecha de expedición

**Condiciones de conservación:** Conservar en frío. Temperatura 4-8°C.

**Lote:** numero correlativo según fabricación

**RSI:** 15.04913/ZA

**Código EAN 13 pieza entera:**

**Punto verde :** si

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

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

**EAN PIEZA ENTERA**

**8437012605947**

**EAN MEDIA PIEZA**

**8437012605619**

**EAN CUÑA**

**8437012605886**

### 6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

#### ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

**Envase:** Caja de cartón

**Dimensiones caja:** 40.5x20.5x12

**Peso logístico caja:** 240 g.

#### EMBALAJE

Características

**Unidades por caja:** 2 unidades

**Unidades por fila:** 10

**Alturas por palet:** 7

**Unidades por palet:** 70 cajas

**Dimensiones del palet:** 0,80 x 1,20 x 0,10 m

**Altura cajas mas palet:** 1,20m