

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>GRAN RIBERIEGO AL BRANDY</h2>	 LA ANTIGUA DEFUENTESAÚCO FT0040
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2016 Rev: 01



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

GRAN RIBERIEGO AL BRANDY

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
<i>Patricia Martín</i> Fecha: 28-01-16	<i>Jesús Cruz</i> Fecha: 29-01-16

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN RIBERIEGO AL BRANDY</h2>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUÇO</small> FT0040
	Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Producto: Queso
Categoría comercial: Queso elaborado con leche cruda de oveja
Marca: Gran RIBERIEGO
Curación: más de 1 año.

UNIDAD DE VENTA

PIEZA ENTERA – EMBALAJE

Formato: Pieza Cilíndrica 3 Kg. **Dimensiones:** Ø: 19 cm. **Altura:** 10,5 cm. **Peso neto:** Aprox 3,000 kg.
Unidades por caja: 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

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	Líquida	Proveedor aprobado
Sal	Granulada	Proveedor aprobado
Cuajo natural	Líquido	Proveedor aprobado
Cultivos lácticos	Liofilizado	Proveedor aprobado
Lisozima (deriv. Huevo)	Líquido	Proveedor aprobado
Conservador E-252	Líquido	Proveedor aprobado
Manteca de cerdo	Sólido	Proveedor aprobado
Brandy	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.

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
Cacahuets		X
Glutamato		X
Sulfitos (E221->E227)		X

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN RIBERIEGO AL BRANDY</h2>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAUÇO</small> FT0040
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2016 Rev: 01

CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO

Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Temperatura de conservación 4-8°C.

Modo de empleo: 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.

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 Celiacos, 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.

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

CARACTERISTICAS DE LA ETIQUETA

Papel: antigrasa, libre de cloro.

Tinta: Apta para uso en alimentación.

Fijación al producto: directamente sobre la bolsa de vacío que acompaña al queso.

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: Riberiego Gran Reserva

Ingredientes: leche cruda de oveja, E-252, lisozima (derivado del **huevo**), **cultivos lácticos**, cuajo y sal. Corteza recubierta con manteca y Brandy durante su maduración y afinado.

Fecha de consumo preferente: 6 meses a partir de la fecha de envasado

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

Lote: numero correlativo según fabricación

RSI: 15.04913/ZA

Numero CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

Punto verde : si

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

EAN PIEZA ENTERA	8437012605930
EAN MEDIA PIEZA	8437012605602
EAN CUÑA	8437012605879
EAN PIEZA MINI 1 KG	8437016034316

6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

Envase: Caja de cartón ondulado

Dimensiones caja: 40.5x20.5x12 **Peso logístico caja:** 240 g.

EMBALAJE

Unidades por caja: 2 unidades (piezas minis: 6 unidades por caja)

	<p>FICHA TÉCNICA GRAN RIBERIEGO AL BRANDY</p>	 <p>LA ANTIGUA DE FUENTESAUCO FT0040</p>
Título:	<p>QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</p>	<p>Fecha: enero 2016 Rev: 01</p>

Características	Unidades por fila: 10 Unidades por palet: 70 cajas Dimensiones del palet: 0,80 x 1,20 x 0,10 m Altura cajas mas palet: 1,20m	Alturas por palet: 7
-----------------	---	-----------------------------