

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>GRAN RIBERIEGO</h2> <h3>SIN LACTOSA</h3>	 <b>LA ANTIGUA</b> DEFUENTESAÚCO <b>FT1055</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: SEP 2016 Rev: 00



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

**QUESO DE OVEJA**

**GRAN RIBERIEGO**  
**SIN LACTOSA**

**FORMATO: PIEZA CILINDRICA**

<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y Aprobado por:</b>
<i>Patricia Martín</i>  <b>Fecha: 11-06-16</b>	<i>Jesus Cruz</i>  <b>Fecha: 11-06-16</b>

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0;">GRAN RIBERIEGO</h2> <h2 style="margin: 0;">SIN LACTOSA</h2>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAUÇO</small> <b>FT1055</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: SEP 2016 Rev: 00

1.- DATOS DEL PRODUCTO				
<b>Producto:</b> Queso SIN LACTOSA <b>Denominación:</b> Queso elaborado con leche cruda de oveja. <b>Categoría comercial:</b> Queso elaborado con leche cruda de oveja <b>Marca:</b> RIBERIEGO Gran Reserva <b>Curación:</b> más de 12 meses.				
UNIDAD DE VENTA				
<b>PIEZA ENTERA – EMBALAJE</b> <b>Formato:</b> Pieza Cilíndrica 3 Kg. <b>Dimensiones:</b> Ø: 19 cm. <b>Altura:</b> 10,5 cm. <b>Peso neto:</b> Aprox 2,900 kg. <b>Unidades por caja:</b> 2				
Cuña 1/2	Cuña 1/4	Cuña 1/8	Cuña 250g	Loncheado 300g
4 uds por caja	8 uds por caja	16 uds por caja	24 Uds por caja	12 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>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	

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
<b>Leche</b> de oveja Sal Cuajo natural <b>Cultivos lácticos</b> Liozima (deriv. <b>Huevo</b> ) Conservador E-252	Líquida Granulada Líquido Liofilizado Líquido Líquido	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.		

ALERGENICOS	SI	NO	DESCRIPCION DE LOS COMPONENTES
Cereales que contengan gluten		X	
Crustáceos		X	
Huevos	X		
Pescado		X	
Cacahuets		X	
Soja		X	
Leche (incluida lactosa)	X		SIN LACTOSA
Frutos con cáscara		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Granos de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/ Kg)		X	
Altramuces		X	

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">GRAN RIBERIEGO</h2> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">SIN LACTOSA</h2>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAUÇO</small> <b>FT1055</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: SEP 2016 Rev: 00

<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	
Staphylococcus 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	
Energía KJ/100g		1860	±20	Hidratos de carbono T	
Energía Kcal/100g		449	±5	Azúcares T	
Grasa		37,2	±8g	Almidón	
Ac. Grasos saturados		26,6	±5g	Proteínas	
				Sal	
				Cenizas	
				VALORES	Toleran
				<1,0	±0,1g
				<0,5	±0,1g
				<0,5	±0,1g
				26,3	±8g
				1,7	±0,3g
				4,4	±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, 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> 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 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</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 y para intolerantes a la Lactosa.					
<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;">GRAN RIBERIEGO</h2> <h3 style="margin: 0;">SIN LACTOSA</h3>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DEFUENTESAUÇO</small> <b>FT1055</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: SEP 2016 Rev: 00

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.

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 alimentario.

**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, conservador E-252, lisozima (derivado del **huevo**), **cultivos lácticos**, cuajo y sal. Corteza natural.

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

**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:** 8436564820501

**EAN media pieza** 8436564820518

**EAN cuñas** 8436564820525

#### 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

Características	<b>Unidades por caja:</b> 2 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	