

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>RIBERIEGO SEMICURADO</p>	 <p>LA ANTIGUA DE FUENTESAUÇO</p> <p>FT0014</p>
<p>Título:</p>	<p>QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</p>	<p>Fecha: Jn 2019 Rev: 09</p>



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

RIBERIEGO SEMICURADO

FORMATO: PIEZA CILINDRICA

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
<p><i>Patricia Martín</i></p> <p>Fecha: 10-01-19</p>	<p><i>Jesús Cruz</i></p> <p>Fecha: 11-01-19</p>

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>RIBERIEGO SEMICURADO</h2>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0014
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: Jn 2019 Rev: 09

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Producto: Queso
Denominación: Queso elaborado con leche cruda de oveja.
Categoría comercial: Queso Semicurado
Marca: RIBERIEGO
Curación: entre 2 y 3,5 meses.

UNIDAD DE VENTA

PIEZA ENTERA - EMBALAJE

Formato: Pieza Cilíndrica 3 Kg. **Dimensiones:** Ø: 19 cm. **Altura:** 11 cm. **Peso neto:** Aprox 3,200 kg.

Unidades por caja: 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

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 **Dir Calidad:** Patricia Martín

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

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. SIN ADITIVOS

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		
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;">RIBERIEGO SEMICURADO</h2>	 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0014
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: Jn 2019 Rev: 09

4.- PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	TECNICA ANALITICA
E. coli u.f.c./g.	1×10^3	PE-M104
Staphilococcus aureus u.f.c./g.	1×10^3	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	1742	±20	Hidratos de carbono T	<1,0	±0,1g
Energía Kcal/100g	421	±5	Azúcares T	<0,5	±0,1g
Grasa	36,2g	±8g	Almidón	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados	25,42g	±5g	Proteínas	23,7g	±8g
			Sal	1,52g	±0,3g
			Cenizas	4g	±0,5g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Corteza: dura, color blanco natural, pleita bien marcada y definida.

Pasta: firme y compacta, presentando ojos tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte.

Color: blanco

Textura: pasta mantecosa y muy soluble

Aroma/sabor/persistencia: A leche de oveja madurada con un suave retrogusto en el que aparecen ligeros toques de ácido.

MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en la etiqueta que acompaña al queso.

Identificación de lote: Número de cuba de elaboración: Numeración correlativa

Fecha de Consumo preferente: 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.

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. Temperatura recomendada 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.

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.

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1> <h2 style="margin: 0; color: yellow;">RIBERIEGO SEMICURADO</h2>	 LA ANTIGUA <small>DEFUENTESAUÇO</small> FT0014
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: Jn 2019 Rev: 09

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

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: Riberiego Semicurado

Ingredientes: leche cruda de oveja, **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.

Lote: numero correlativo según fabricación

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.

EAN pieza entera:

8437005655829

EAN media pieza

8437005655768

EAN cuñas

8437012605640

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 Y PALETIZADO

Características	<p>Unidades por caja: 2 unidades</p> <p>Unidades por fila: 10</p> <p>Alturas por palet: 7</p> <p>Unidades por palet: 70 cajas</p> <p>Dimensiones del palet: 0,80 x 1,20 x 0,10 m</p> <p>Altura cajas mas palet: 1,20m</p>
-----------------	---