

	FICHA TÉCNICA RIBERIEGO TIERNO SIN LACTOSA	 LA ANTIGUA DEFUNTESAÚCO FT0038
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2019 Rev: 04



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

RIBERIEGO TIERNO SIN LACTOSA

FORMATO: PIEZA CILINDRICA

Elaborado por: <i>Patricia Martín</i> Fecha: 3-01-19	Revisado y Aprobado por: <i>Josús Cruz</i> Fecha: 3-01-19
--	---

FICHA TÉCNICA RIBERIEGO TIERNO SIN LACTOSA		 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0038
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2019 Rev: 04

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Denominación: Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja.
Categoría comercial: Queso Tierno SIN LACTOSA
Marca: RIBERIEGO
Curación: entre 7 y 35 días

UNIDAD DE VENTA

PIEZA ENTERA - EMBALAJE

Formato: Pieza Cilíndrica 3 Kg. **Dimensiones:** Ø: 19 cm. **Altura:** 11 cm. **Peso neto:** Aprox 3,300 kg.
Unidades por caja: 2

Cuña 1/2	Cuña 1/4	Cuña 1/8	Cuña 250g
4 uds por caja	8 uds por caja	16 uds por caja	24 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

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja	Líquida	Proveedor aprobado
Sal	Granulada	Proveedor aprobado
Cuajo	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. ELABORADO SIN ADITIVOS.

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

FICHA TÉCNICA

RIBERIEGO TIERNO

SIN LACTOSA



Título:

QUESO DE OVEJA
FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.

Fecha: enero 2019

Rev: 04

4.- PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MAXIMO	TECNICA ANALITICA
E. coli u.f.c./g.	1x 10 ³	PE-M104
Staphilococcus aureus u.f.c./g.	1x 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	Toleranc	FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	Toleranc
Energía KJ/100g	1497	±20	Hidratos de carbono T	<1,0	±0,1g
Energía Kcal/100g	361,5	±5	Azúcares T	<0,5	±0,1g
Grasa	30,75g	±8g	Almidón	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados	24,76g	±5g	Proteínas	21,1g	±8g
			Sal	0,12g	±0,3g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

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

Pasta: firme, pudiendo presentar ojos tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte. Color blanco

Color: blanco.

Textura: pasta mantecosa y muy soluble

Aroma/sabor/persistencia: A leche de oveja, con ligera acidez.

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: seis meses a partir de la fecha de envasado.

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 contiene aditivos

No apto para alérgicos a la proteína de la leche.

Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten Y para intolerantes a la lactosa ya que es libre de Lactosa.

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.

FICHA TÉCNICA RIBERIEGO TIERNO SIN LACTOSA		 LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0038
Título:	QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.	Fecha: enero 2019 Rev: 04

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: etiqueta autoadhesiva sobre producto envasado al vacío.	
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 pasteurizada de oveja Marca: Campoestrella Ingredientes: leche pasteurizada de oveja, cultivos lácticos , cuajo y sal. Fecha de consumo preferente: 6 meses a partir de la fecha de envasado 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	8437012605961
EAN MEDIA PIEZA	8437016034224
EAN CUÑA	8437016034330

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: 0,240
EMBALAJE Y PALETIZADO	
Características	Unidades por caja: 2 unidades (Pieza mini: 6 unidades por caja) Unidades por fila: 10 Alturas por palet: 7 Unidades por palet: 70 cajas Dimensiones palet: 80 x 120 x 10 cm Altura cajas más palet: 123 cm