

| | | |
|---|---|---|
| FICHA TÉCNICA RIBERIEGO TIERNO SIN LACTOSA CON PIMIENTA ROSA | |  LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO FT0054 |
| Título: | QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg. | Fecha: ener 2019 Rev: 02 |



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

RIBERIEGO TIERNO SIN LACTOSA CON PIMIENTA ROSA

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 CON PIMIENTA ROSA | |  LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0054 |
| Título: | QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg. | Fecha: ener 2019 Rev: 02 |

| 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 Correo electrónico: info@riberiego.com 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 |
| Pimienta rosa | Grano | 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 | | SIN 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 CON PIMIENTA ROSA | |  LA ANTIGUA <small>DEFUENTESAÚCO</small> FT0054 |
| Título: | QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg. | Fecha: ener 2019 Rev: 02 |

| | | | | | |
|---|---------|--------------------|-----------------------|-------------------|----------|
| 4.- PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
| ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS | | | | | |
| MICROORGANISMOS | | VALOR MÁXIMO | | TÉCNICA ANALÍTICA | |
| 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 Celíacos, 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 | | | | | |

| | | |
|---|---|--|
| FICHA TÉCNICA RIBERIEGO TIERNO SIN LACTOSA CON PIMIENTA ROSA | |  LA ANTIGUA <small>DE FUENTESAÚCO</small> FT0054 |
| Título: | QUESO DE OVEJA FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg. | Fecha: ener 2019 Rev: 02 |

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: 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

Ingredientes: leche pasteurizada de oveja, **cultivos lácticos**, cuajo y sal.

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

Marca comercial: RIBERIEGO

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.

Código EAN tierno: 8437016034187

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 |