

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>LA ANTIGUA AL TARTUFO</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> DE FUENTESAÚCO <b>FT0037</b>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: may2019 Rev: 02



**FICHA TECNICA DE PRODUCTO**  
**QUESO DE OVEJA**  
**LA ANTIGUA AL TARTUFO**  
**FORMATO: PIEZA CILINDRICA**

<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y Aprobado por:</b>
<i>Patricia Martín</i> <b>Fecha: 30-05-2019</b>	<i>Jesús Cruz</i> <b>Fecha: 30-05-2019</b>



<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	Fecha: may2019 Rev: 02
----------------	---	---------------------------

### 1.- DATOS DEL PRODUCTO

<b>Producto:</b> Queso				
<b>Denominación:</b> Queso elaborado con leche cruda de oveja.				
<b>Categoría comercial:</b> Queso curado				
<b>Marca:</b> LA ANTIGUA				
<b>Curación:</b> más de 3,5 - 6 meses				
<b>UNIDAD DE VENTA</b>				
<b>PIEZA ENTERA - EMBALAJE</b>				
<b>Formato:</b> Pieza Cilíndrica 3 Kg. <b>Dimensiones:</b> Ø: 19 cm. <b>Altura:</b> 11 cm. <b>Peso neto:</b> Aprox 3,100 kg.				
<b>Unidades por caja:</b> 2				
<b>Cuña 1/2</b>	<b>Cuña 1/4</b>	<b>Cuña 1/8</b>	<b>Cuña 250g</b>	<b>Loncheado 150g</b>
4 uds por caja	8 uds por caja	16 uds por caja	24 Uds por caja	16 uds por caja

### 2.- DATOS DE LA EMPRESA

<b>Razón social:</b> GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.	
<b>Oficinas:</b> Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca	
<b>Centro de elaboración:</b> Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesauco (Zamora)	
<b>CIF:</b> B 37291796	<b>RSI:</b> 15.04913/ZA
<b>Teléfono:</b> 980 600509/923 258561	<b>Fax:</b> 980 601159 /923 222554
<b>Correo electrónico:</b> <a href="mailto:info@queserialaantigua.com">info@queserialaantigua.com</a> <b>Página web:</b> <a href="http://www.queserialaantigua.com">www.queserialaantigua.com</a>	
<a href="http://www.gestionagroganadera.com">www.gestionagroganadera.com</a>	
<b>Dir Gerente:</b> Jesús Cruz Martín <b>Dir Comercial:</b> Fernando Fregeneda Chico <b>Dir Calidad:</b> Patricia Martín Segurado	

### 3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja (Origen España)	Líquida	Proveedor aprobado
Sal	Granulada	Proveedor aprobado
Cuajo natural	Líquido	Proveedor aprobado
Cultivos lácticos	Liofilizado	Proveedor aprobado
Trufa summer truffles (tuber aestivum Vitt) origen italia (CE) 1%	Sólido	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 CONSERVANTES

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		
Frutos con cáscara		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Granos de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/ Kg)		X	
Altramuces		X	

**El producto cortado en cuñas puede contener trazas de huevo por posible contaminación cruzada.**

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>LA ANTIGUA AL TARTUFO</h2>	 <p><b>LA ANTIGUA</b> DE FUENTESAÚCO</p> <p><b>FT0037</b></p>
---	---	--

<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	<b>Fecha:</b> may2019 <b>Rev:</b> 02
----------------	---	---

#### 4.- PRODUCTO TERMINADO

##### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO	TECNICA ANALITICA
E. coli u.f.c./g.	1x 10 <sup>3</sup>	PE-M104
Staphilococcus 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

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	Toleranc	FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES	Toleranc
Energía KJ/100g	1804	±20	Hidratos de carbono T	<1,0	±0,1g
Energía Kcal/100g	435	±5	Azúcares T	<0,5	±0,1g
Grasa	36,5g	±8g	Almidon	<0,5	±0,1g
Ac. Grasos saturados	26,1g	±5g	Proteínas	25,4g	±8g
Ph	5,20		Sal	1,51g	±0,3g
aW	0,94		Cenizas	4,1g	±0,5g

##### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

**Corteza:** dura, color pardo, pleita bien marcada y definida.

**Pasta:** firme y compacta, de pudiendo presentar ojos tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte.

**Color:** blanco marfil

**Textura:** pasta mantecosa y soluble, algo adherente

**Aroma/sabor/persistencia:** A leche de oveja madurada con un suave retrogusto en el que aparecen ligeros toques de ácido y salado; importante sabor y aroma trufado.

##### MARCADO E IDENTIFICACIÓN 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.
- El producto cortado en cuñas puede contener trazas de huevo por posible contaminación cruzada.

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

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1> <h2>LA ANTIGUA AL TARTUFO</h2>	 <p><b>LA ANTIGUA</b> DE FUENTESAUÇO <b>FT0037</b></p>
<b>Título:</b>	<b>QUESO DE OVEJA</b> <b>FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.</b>	<b>Fecha:</b> may2019 <b>Rev:</b> 02

higiene de los alimentos de origen animal.

**Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones** 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.

Real Decreto 752/2011 para leche cruda de oveja y cabra

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:** La Antigua

**Ingredientes:** leche cruda de oveja, cuajo natural, fermentos **lácticos**, sal y trufa. Corteza natural.

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

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

**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 pieza grande** 8437012605466

**Código EAN media pieza** 8437012605473

**Código EAN cuña 1/8 y 1/4** 8437016034477

**Código EAN 150g** 8436564820341

**Código EAN 250g** 8437016034477

**Código EAN pieza mini** 8436564820310

### 6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

#### ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

**Envase:** Caja de cartón

**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
-----------------	--