



GRANJA • QUESERÍA

CASTRUM • ERAT

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ESPARTACVS

QUESO DE OVEJA

1.- DATOS DEL PRODUCTO:

Producto: Queso.

Denominación: Queso elaborado con leche cruda de oveja.

Nombre comercial: ESPARTACVS.

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
Formato: Pieza Cuadrada.	Tipo: Caja de Cartón ondulado.
Dimensiones mm.: 120x120x80 aprox.	Dimensiones mm.: 430x300x100.
Curación: Mínimo 8 meses.	Unidades por caja: 6 unidades.
Peso Neto: 0,55 Kg. aproximadamente	Peso de la caja: 350 g.

2.- DATOS DE LA EMPRESA:

Razón Social: Cesáreo Sánchez López.

NIF: 80.058.509V-V

Nombre Comercial: GRANJA QUESERÍA CASTRUM-ERAT.

Dirección Social: Paseo de Santa Ana nº 24. Castuera. C.P: 06420. (Badajoz).

Dirección del Centro de Fabricación: Ctra. EX104. Km:33,5 Castuera (Badajoz).

N.R.S.I.: 15.02336/BA

Teléfono de Contacto: 615 98 68 42.

Correo Electrónico: info@castrum-erat.com **web:** www.castrum-erat.com

Director Técnico: Cesáreo Sánchez López.

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES.

INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja.	Líquido	Proveedor autorizado
Sal.	Granulado	Proveedor autorizado
Fermentos lácticos.	Liofilizado	Proveedor autorizado
Cuajo vegetal natural.	Granulado	Proveedor autorizado
Agua.	Líquido	Proveedor autorizado
Aceite de oliva virgen extra.	Líquido	Proveedor autorizado

LISTA ALBA :

SI = PRESENCIA

NO= AUSENCIA

	SI	NO		SI	NO		SI	NO
Proteína láctea de vaca		X	AHB/THB (E320-E213)		X	Cerdo		X
Lactosa	X		Ácido Benzoico (E210-E213)		X	Pollo		X
Huevo de gallina		X	Parabenceno(E214-E229)		X	Pescado		X
Proteína de soja	X		Tartrazina (E102)		X	Marisco		X
Gluten	X		Amarillo Anaranjado(E110)		X	Buey		X
Trigo	X		Azorubina(E112)		X	Legumbres		X
Arroz	X		Amaranto(E123)		X	Nueces		X
Sacarosa	X		Rojo Cochinilla A(E124)		X	Cacauhetes		X
Fructosa	X		Ácido Sóblico(E200-E203)		X	Glutamato		X
Gelatina	X		Sulfitos(E221-E227)		X	Maiz		X
Levadura	X		OGM etiquetable		X	Cacao		X
Canela	X		OGM totales.		X	Vainilla		X

4.- PRODUCTO TERMINADO.**ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS**

MICROORGANISMOS	VALOR MAXIMO
E.coli u.f.c./g	1×10^3
Staphilococcus aureus u.f.c./g.	1×10^3
Salmonella u.f.c./ 25 g.	Ausencia en 25g.
Listeria spp. u.f.c./25g.	Ausencia en 25g.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

FISICO-QUIMICAS	VALORES
Proteinas	+30%
Materia Grasa (% M.G.)	+ 50%
Extracto Seco (%E.S.)	+50%
pH	4,9 – 5,6
Mezcla de leche de vaca.	Ausencia
Mezcla de leche de cabra.	Ausencia

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Corteza: Húmeda, con sabor intenso y persistente en boca. Quebradiza.

Pasta: Ciega, humedad y quebradiza.

Color: Amarillento oscuro, dependiendo del grado de maduración.

Textura: Mantecosa.

Aroma: Oveja, establos...intensos.

Sabor: Fuerte, penetrante con toques picantes y amargos. Persistente en boca.

CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO.

Conservación: En lugar fresco y seco. Temperatura de conservación recomendada 16°C.

Modo de empleo: Atemperar el queso a una temperatura próxima a los 20°C y servir en láminas o trozos segmentados.

La corteza es comestible.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO.

No se considera apto para embarazadas por ser producto elaborado a partir de leche cruda de oveja.

No es apto para alérgicos/intolerantes al huevo, ya que uno de sus ingredientes es un derivado natural de la clara del huevo.

ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN.

Se presenta envasado al vacío con aceite de oliva virgen extra. Dispone de etiqueta frontal con el nombre comercial, de formato circular y de contra etiqueta en la parte posterior, de formato cuadrado, con la información obligatoria que debe acompañar al producto (ingredientes, información nutricional, lote, fecha consumo preferente...).

LOTE Y CONSUMO PREFERENTE:

El lote va impreso en la contra etiqueta que dispone el producto en la parte posterior.

El consumo preferente es de 24 meses desde la fecha de elaboración.

Fdo: Cesáreo Sánchez López.
Director técnico de
Granja Quesería Castrum-Erat.