



GRANJA • QUESERÍA

CASTRUM • ERAT

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

GRVS

QUESO DE OVEJA

1.- DATOS DEL PRODUCTO:

Producto: Queso.

Denominación: Queso elaborado con leche cruda de oveja.

Nombre comercial: GRVS.

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
Formato: Pieza Cuadrada.	Tipo: Caja de Cartón ondulado.
Dimensiones mm.: 120x120x30 aprox.	Dimensiones mm.: 430x300x100.
Curación: Mínimo 20 días.	Unidades por caja: 12 unidades.
Peso Neto: 0,250 Kg. aproximadamente	Peso de la caja: 350 g.

2.- DATOS DE LA EMPRESA:

Razón Social: Cesáreo Sánchez López.

NIF: 80058509-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

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:	Cubierta por un manto de moho <i>Penicilium candidum</i> , blanca, flexible, blanda.
Pasta:	Suave y flexible, pudiendo presentar ojos mecánicos de pequeño tamaño, repartidos uniformemente.
Color:	Blanco, tirando a marfil según el estado de evolución. A más evolución, color de la pasta más oscuro.
Textura:	Crema y mantecosa.
Aroma:	Oveja, lana limpia y a campo fresco.
Sabor:	Toques elegantes a cueva, humedad, raíz, con sabor a boletos, con toque de ligero amargor en el retrogusto, elegante y persistente.
CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO.	
Conservación:	En lugar fresco y seco. Temperatura de conservación recomendada 10°C.
Modo de empleo:	Atemperar el queso a una temperatura próxima a los 20°C y servir en láminas no muy gruesas.
La corteza es comestible y da más intensidad de sabor a boletus y humedad.	
INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO.	
No se considera apto para embarazadas por ser producto elaborado a partir de leche cruda de oveja.	
ETIQUETADO Y PRESENTACION.	
Se presenta envuelto en papel de doble capa, sulfurizado y parafinado. 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 3 meses desde la fecha de elaboración.	


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