



GRANJA • QUESERÍA

CASTRVM • ERAT

FICHA TECNICA 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	Cacahuetes		X
Fructosa		X	Ácido Sórbico(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 MICROBIOLÓGICAS**

MICROORGANISMOS	VALOR MÁXIMO
E.coli u.f.c./g	1x10 ³
Staphilococcus aureus u.f.c./g.	1x10 ³
Salmonella u.f.c./ 25 g.	Ausencia en 25g.
Listeria spp. u.f.c./25g.	Ausencia en 25g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES
Proteínas	+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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Corteza: Cubierta por un manto de moho *Penicilium candidum*, 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: Cremosa 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.

CONSERVACIÓN 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 PRESENTACIÓN.

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.