



GRANJA • QUESERÍA

CASTRUM • ERAT

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO****MAXIMUM****QUESO DE OVEJA****1.- DATOS DEL PRODUCTO:****Producto:** Queso.**Denominación:** Queso elaborado con leche cruda de oveja.**Nombre comercial:** MAXIMUM.

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
<b>Formato:</b> Pieza Rectangular. <b>Dimensiones mm.:</b> 180x280x90 aprox. <b>Curación:</b> Mínimo 90 días. <b>Peso Neto:</b> 4,00 Kg. aproximadamente	<b>Tipo:</b> Caja de Cartón ondulado. <b>Dimensiones mm.:</b> 430x300x100. <b>Unidades por caja:</b> 2 unidades. <b>Peso de la caja:</b> 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 cruda de oveja.	Líquido	Proveedor autorizado
Sal.	Granulado	Proveedor autorizado
Cuajo vegetal natural.	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 <sup>3</sup>
Staphilococcus aureus u.f.c./g.	1x10 <sup>3</sup>
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:** Flexible, blanda, enmohecida con mohos propios de la cava de maduración. Se somete a un leve cepillado antes de embalsarse.

**Pasta:** Suave y flexible, pudiendo presentar ojos mecánicos de pequeño tamaño, repartidos uniformemente.

**Color:** Blanco marfil.

**Textura:** Cremosa y mantecosa.

**Aroma:** Oveja, lana limpia y a campo fresco.

**Sabor:** Notas importantes a mantequilla, equilibrio entre sal y acidez, 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 14°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 amargor con notas a humedad, cueva y boletus.

**INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO.**

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

No se considera apto para personas intolerantes a la lactosa.

**ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN.**

Se dispone de etiqueta frontal con el nombre comercial e imagen de la Quesería, 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...)

El producto se presenta sin retractilar, con la corteza al aire.

**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 12 meses desde la fecha de elaboración.

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