



GRANJA • QUESERÍA

CASTRUM • ERAT

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### PACENCIA

#### QUESO DE OVEJA

##### 1.- DATOS DEL PRODUCTO:

**Producto:** Queso.

**Denominación:** Queso elaborado con leche cruda de oveja.

**Nombre comercial:** PACENCIA.

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
<b>Formato:</b> Pieza Circular.	<b>Tipo:</b> Caja de Cartón ondulado.
<b>Dimensiones mm.:</b> 120x90 aprox.	<b>Dimensiones mm.:</b> 430x300x100.
<b>Curación:</b> Mínimo 60 días.	<b>Unidades por caja:</b> 6 unidades.
<b>Peso Neto:</b> 0,6 Kg. aproximadamente	<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:** Finca Cerro Gordo. Castuera (Badajoz).

**N.R.S.I.:** 15.04580/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 animal.	Líquido	Proveedor autorizado
Lisozima	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	$1 \times 10^3$
Staphilococcus aureus u.f.c./g.	$1 \times 10^3$
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:** Flexible, blanda, enmohecida con mohos propios de la cava de maduración.  
Se somete a un leve cepillado antes de embalarse.

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

**Color:** Blanco marfil.

**Textura:** Semi-Cremosa.

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

**Sabor:** Delicados toques a frutos secos como la almendra, nuez...y un sutil semipicante en el retrogusto.

**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.

**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 intolerantes a la lactosa.

**ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN.**

Se presenta envuelto en papel sulfurizado, serigrafiado con la imagen corporativa de la Quesería. 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 12 meses desde la fecha de elaboración.



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