



GRANJA • QUESERÍA

CASTRUM • ERAT

FICHA TECNICA DE PRODUCTO**CREMA CASTRUM****QUESO FUNDIDO DE OVEJA****1.- DATOS DEL PRODUCTO:****Producto:** Queso fundido.**Denominación:** Crema de Queso de oveja.**Nombre comercial:** CREMA CASTRUM.**UNIDAD DE VENTA****Formato:** Tarro de cristal.**Peso Neto:** 100 g.**UNIDAD DE EMBALAJE****Tipo:** Caja de Cartón ondulado.**Dimensiones mm.:** 430x300x100.**Unidades por caja:** 48 unidades.**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
Queso de oveja.	Sólido	Proveedor autorizado
Nata de leche de oveja.	Líquido	Proveedor autorizado
Agua.	Líquido	Proveedor autorizado
Sales fundentes E-452	Granulado	Proveedor autorizado
Aroma y Conservantes E202	Granulado	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	Polifosfato Sódico	X		Cacao		X
Canela		X	OGM totales.		X	Vainilla		X

4.- PRODUCTO TERMINADO:**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.**

MICROORGANISMOS	VALOR MAXIMO
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.

Pasta: Suave y flexible.

Color: Marfil oscuro.

Textura: Cremosa y mantecosa.

Aroma: Oveja.

Sabor: Notas importantes a queso añejo, con toque de ligero amargor en el retrogusto, elegante y persistente.

CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO.

Conservación: En lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 10 días.

Modo de empleo: Abrir y untar.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO.

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 frontal, de formato cuadrado, con la información obligatoria que debe acompañar al producto (ingredientes, información nutricional, lote, fecha consumo preferente...)

El producto se presenta en tarro de cristal uperizado.

LOTE Y CONSUMO PREFERENTE.

El lote va impreso en el tarro.

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



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