



GRANJA • QUESERÍA

CASTRUM • ERAT

FICHA TÉCNICA 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 | UNIDAD DE EMBALAJE |
|-----------------------------------|--|
| Formato: Tarro de cristal. | Tipo: Caja de Cartón ondulado. |
| Peso Neto: 100 g. | 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

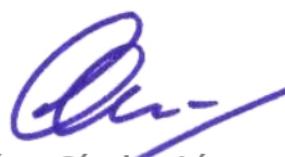
Director Técnico: Cesáreo Sánchez López.

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES:

| INGREDIENTES | NATURALEZA | SUMINISTRADOR |
|---------------------------|------------|----------------------|
| Queso de oveja. | Solido | 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 |
| Lactosa | X | | Ácido Benzoico (E210-E213) | | X | Pollo |
| Huevo de gallina | | X | Parabenceno(E214-E229) | | X | Pescado |
| Proteína de soja | X | | Tartrazina (E102) | | X | Marisco |
| Gluten | X | | Amarillo Anaranjado(E110) | | X | Buey |
| Trigo | X | | Azorubina(E112) | | X | Legumbres |
| Arroz | | X | Amaranto(E123) | | X | Nueces |
| Sacarosa | | X | Rojo Cochinilla A(E124) | | X | Cacauhetes |
| Fructosa | | X | Ácido Sóblico(E200-E203) | X | | Glutamato |
| Gelatina | | X | Sulfitos(E221-E227) | | X | Maiz |
| Levadura | | X | Polifosfato Sódico | | X | Cacao |
| Canela | | X | OGM totales. | | X | Vainilla |

| | |
|---|--|
| 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. | |
| 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. |
| CONSERVACION 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.