



GRANJA • QUESERÍA

CASTRUM • ERAT

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

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
<b>Formato:</b> Pieza Cuadrada. <b>Dimensiones mm.:</b> 120x120x30 aprox. <b>Curación:</b> Mínimo 20 días. <b>Peso Neto:</b> 0,350 Kg. aproximadamente	<b>Tipo:</b> Caja de Cartón ondulado. <b>Dimensiones mm.:</b> 430x300x100. <b>Unidades por caja:</b> 12 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 de oveja.	Líquido	Proveedor autorizado
Sal.	Granulado	Proveedor autorizado
Fermentos lácticos.	Liofilizado	Proveedor autorizado
Ceniza de carbón vegetal	Polvo	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>
Staphylococcus 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:** Cubierta por un manto de moho *Penicilium candidum*, blanca, flexible, blanda, con tonalidades gris o negro, debido a la ceniza en corteza.

**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 yogur, humedad, raíz, con sabor a boletos.

##### 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 film transparente. 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.