



GRANJA • QUESERÍA

CASTRUM • ERAT

## FICHA TÉCNICA 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>Tipo:</b> Caja de Cartón ondulado.
<b>Dimensiones mm.:</b> 120x120x30 aprox.	<b>Dimensiones mm.:</b> 430x300x100.
<b>Curación:</b> Mínimo 20 días.	<b>Unidades por caja:</b> 12 unidades.
<b>Peso Neto:</b> 0,350 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:** 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	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

<b>4.- PRODUCTO TERMINADO.</b>	
<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS</b>	
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.
<b>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS</b>	
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
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	
<b>Corteza:</b> Cubierta por un manto de moho <i>Penicilium candidum</i> , blanca, flexible, blanda, con tonalidades gris o negro, debido a la ceniza en corteza.	
<b>Pasta:</b> Suave y flexible, pudiendo presentar ojos mecánicos de pequeño tamaño, repartidos uniformemente.	
<b>Color:</b> Blanco, tirando a marfil según el estado de evolución. A más evolución, color de la pasta más oscuro.	
<b>Textura:</b> Cremosa y mantecosa.	
<b>Aroma:</b> Oveja, lana limpia y a campo fresco.	
<b>Sabor:</b> Toques elegantes a yogur, humedad, raíz, con sabor a boletos.	
<b>CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO.</b>	
<b>Conservación:</b> En lugar fresco y seco. Temperatura de conservación recomendada 10°C.	
<b>Modo de empleo:</b> 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.	
<b>INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO.</b>	
No se considera apto para embarazadas por ser producto elaborado a partir de leche cruda de oveja.	
<b>ETIQUETADO Y PRESENTACION.</b>	
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...).	
<b>LOTE Y CONSUMO PREFERENTE:</b>	
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.