



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
Formato: Cuadrado.	Tipo: Caja de Cartón ondulado.
Dimensiones mm.: 120x120x60 aprox.	Dimensiones mm.: 430x300x100.
Curación: Mínimo 60 días.	Unidades por caja: 6 unidades.
Peso Neto: 0,5 Kg. aproximadamente	Peso de la caja: 405 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

	SI = PRESENCIA		NO= AUSENCIA			
	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	Cacahuates		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	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.

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.

GRANJA • OVEJERIA

CASTRVM • ERAT

