



GRANJA • QUESERÍA

CASTRUM • ERAT

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



### TRAJANO

#### QUESO DE OVEJA

##### 1.- DATOS DEL PRODUCTO:

**Producto:** Queso.

**Denominación:** Queso elaborado con leche cruda de oveja.

**Nombre comercial:** TRAJANO.

| UNIDAD DE VENTA                          | UNIDAD DE EMBALAJE                    |
|--|---------------------------------------|
| <b>Formato:</b> Rectangular.             | <b>Tipo:</b> Caja de Cartón ondulado. |
| <b>Dimensiones mm.:</b> 180x280x90 aprox | <b>Dimensiones mm.:</b> 430x300x100.  |
| <b>Curación:</b> Mínimo 3 meses.         | <b>Unidades por caja:</b> 2 unidades. |
| <b>Peso Neto:</b> 4 Kg. aproximadamente  | <b>Peso de la caja:</b> 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:** 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 |
| 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 <sup>3</sup> |
| Staphilococcus 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.  |

##### 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 – Dura, con cierta mantecosidad.

**Aroma:** Oveja, lana limpia y a campo fresco.

**Sabor:** Toques a frutos secos como la almendra y la nuez...y un sutil semipicante en el retrogusto, que persiste en el tiempo a más tiempo de maduración.

##### 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 y da sutil amargor con notas a humedad y boletus.

##### 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.

El producto se presenta retractilado en film transparente.

Dispone de etiqueta frontal con el nombre comercial e imagen de la Quesería, 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

