



GRANJA • QUESERÍA

CASTRVM • ERAT

FICHA TECNICA DE PRODUCTO



CUÑA DE TRAJANO

QUESO DE OVEJA

1.- DATOS DEL PRODUCTO:

Producto: Queso.

Denominación: Queso elaborado con leche cruda de oveja.

Nombre comercial: CUÑA TRAJANO.

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
Formato: Pieza Rectangular. Dimensiones mm.: 200x90x30 aprox. Curación: Mínimo 90 días. Peso Neto: 0,450 Kg. aproximadamente	Tipo: Caja de Cartón ondulado. Dimensiones mm.: 430x300x100. Unidades por caja: 20 unidades. 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: 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

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	Maíz	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	1×10^3
Staphylococcus 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.

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: Flexible, blanda, enmohecida con mohos propios de la cava de maduración. Se somete a un leve cepillado antes de embalarsé.

Pasta: Suave y flexible, pudiendo presentar ojos mecánicos de pequeño tamaño, repartidos uniformemente.

Color: Blanco marfil.

Textura: Semi – Dura, con cierta mantecosis.

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.

CONSERVACIÓN 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 envasado al vacío en bolsa 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 • QUESERÍA

CASTRUM • ERAT

