



QUESO DE OVEJA SEMICURADO

FT-QUSM-16

FECHA	MODIFICACIONES

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Marca: Rosario Castaño

Descripción : Queso elaborado con leche cruda de oveja. Presenta corteza natural de color amarillo, marcada con forma de pleita característica del cincho de esparto tradicional. Pasta firme de color marfil , a veces con pequeños ojos desigualmente repartidos. Sensación mantecosa y olor suave. Sabor característico a leche.

Categoría Comercial: Queso elaborado con leche cruda de oveja con una maduración entre 2 y 4 meses

UNIDAD DE VENTA			UNIDAD DE EMBALAJE	
			CAJA	
Formatos:	Dimens:	Altura:	Unidades por caja	
Pieza Grande 3 kg.	∅ 19 cm	11 cm	2 ud./ 6 ud.	
Pieza Mediana 2 Kg.	17 cm	10 cm	2 ud./ 6 ud.	
Pieza Pequeña 1 kg.	13 cm	7 cm	6 ud./21 ud.	
Pieza Mini: 620 gr.	10,5 cm	6 cm	18 ud.	
Cuarto 500 gr.	fondo: 8,5 cm	alto: 8,5 cm	ancho: 8,5 cm	12 ud.
Cuña 400 gr.	fondo: 9,5 cm	alto: 7 cm	ancho: 9,5 cm	20 ud.
			Embalaje: caja cartón ondulado	

2.- DATOS DE LA EMPRESA

Razón Social: QUESOS ROSARIO CASTAÑO,S.L. **C.I.F.:** B 45672052

Dirección fiscal: Calle Concordia 3, 45588 Herrerueta de Oropesa (Toledo)

Dirección del centro de fabricación: Calle Concordia 3, 45588 Herrerueta de Oropesa (Toledo)

Teléfono.: 0034 925 435 302 **Fax.:** 0034 925 435 302

Correo electrónico: info@rosariocastano.com. www.rosariocastano.com

Director Gerente: Alicia Tigueros Castaño

Director de Calidad y Producción : Rafael Trigueros Castaño

RSI: E 15.04425/TO CEE

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Leche cruda de oveja, cuajo, sal, **lisozima de huevo**, E-252

Corteza no comestible: E-202 y E-235

4.- PRODUCTO TERMINADO

Características Organolepticas

Corteza: natural de color amarillo marcada con forma de pleita característica del cincho de esparto tradicional

Pasta: firme y compacta de color marfil, a veces con pequeños ojos desigualmente repartidos

Textura: de elasticidad baja, con sensación mantecosa dependiendo de la época del año

Aroma/sabor/persistencia: olor láctico suave

MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Marcado en la etiqueta que acompaña impresa

Identificación de lote: fecha de elaboración del producto

Fecha de Consumo Preferente: un año a partir de la fecha de expedición del producto

ALMACENAMIENTO EN FABRICA

<p>Maduración en cámaras con sistemas de control de temperatura y humedad, manteniendo en todo momento las condiciones óptimas para la correcta conservación del producto.</p>			
TRANSPORTE			
<p>El transporte del producto se realiza en frío 4-8°C, manteniendo la cadena de frío en todo momento.</p>			
CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO			
<p>Conservación: el producto debe conservarse en lugar seco con temperatura entre 4-8°C. El producto sale de fábrica envasado correctamente al vacío en bolsa de plástico .</p> <p>Modo de empleo: dejar a temperatura ambiente entre 15-20 minutos antes de ser consumido, para que su aroma y sabor se muestre en toda su intensidad.</p> <p>No es recomendable el consumo de la corteza</p>			
INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO			
<p>Al no ser pasteurizado, no es recomendable para mujeres embarazadas</p> <p>No es apto para alérgicos/intolerantes al huevo, ya que uno de sus ingredientes es lisozima, un derivado natural del Apto para celíacos, No contiene Gluten</p>			
5.- VALORES NUTRICIONALES			
Energía	491 kcal/ 2054 kJ	Hidratos de carbono	1,10 g.
Grasas	42 g	de los cuales son azúcares	0,10 g.
grasas saturadas	26 g	Sal	1,10 g.
Proteína	27,30 g		
6.- ETIQUETADO			
CARACTERISTICAS DE LA ETIQUETA			
<p>Papel adhesivo: antigrasa, libre de cloro</p> <p>Dimensión: redonda 8 y 10,6 cm de diámetro - cuadrada 6,6x6 cm</p>			
DATOS DE LA ETIQUETA			
<p>Denominación del producto: QUESO DE OVEJA SEMICURADO</p> <p>Ingredientes: Leche cruda de oveja, cuajo, sal, lisozima de huevo y E-252. Corteza no comestible: E-202 y E-235</p> <p>Fecha de consumo preferente: un año a partir de su expedición</p> <p>Lote: fecha de fabricación del producto</p> <p>Registro sanitario: E 15.04425/TO CEE</p> <p>Valores nutricionales por 100gr. de producto: energía: 491 kcal/2054 kJ, grasas: 42 g., grasas saturadas: 26 g., proteína: 27,30 g., hidratos de carbono: 1,10 g., azúcares: 0,10 g., sal: 1,10 g.</p> <p>Conservación : Temperatura de conservación 4-8°C</p> <p>Identificación del fabricante: QUESOS ROSARIO CASTAÑO.S.L. B-45672052</p> <p>Datos de contacto: calle Concordia 3, 45588 Herrerueta de Oropesa (TO) Tel/Fax:. 925 435 302 correo: info@rosariocastano.com www.rosariocastano.com</p>			
7.- NORMATIVA LEGAL			
<p>Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.</p> <p>Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.</p> <p>Reglamento 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p>Reglamento 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios</p> <p>Real Decreto 1712/1991 de 29 de noviembre. Registro Sanitario de Alimentos.</p> <p>Reglamento 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> <p>Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos</p> <p>Reglamento 1169/2011 del parlamento europeo y consejo de 25 de octubre de 2011 sobre sobre la información alimentaria facilitada al consumidor</p> <p>Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero relativa a las Normas relativas a los manipuladores de alimentos</p>			