



CREMA DE QUESO DE OVEJA AZUL

FT-TAAZ-17

FECHA	MODIFICACIONES	
1.- DATOS DEL PRODUCTO		
Marca: Rosario Castaño		
Descripción : Crema elaborada con queso de oveja (45%), aceite de oliva (25%) y queso azul (30%). Presenta una pasta untuosa de color azul claro . Sabor intenso a queso azul.		
Categoría Comercial: Cremas de queso de oveja		
UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE	
Presentación: tarro de cristal	CAJA	
Formatos: Dimens: Altura:	Unidades por caja	
Tarro 200 g Ø7 8,2 cm	24 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		
Queso de oveja(45%), aceite de oliva(25%), E-1105 (lisozima de huevo) y (30%) Queso Azul (leche pasteurizada de oveja (min.30%), leche pasteurizada de vaca (min.69%), fermentos lácticos, p.roqueforti, cuajo y sal)		
4.- PRODUCTO TERMINADO		
Características Organolepticas		
Pasta: cremosa azul claro		
Textura: cremosa		
Aroma/sabor/persistencia: olor y sabor intenso a queso azul		
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		
Conservación en cámaras con sistemas de control de temperatura y humedad, manteniendo en todo momento las condiciones óptimas para la correcta conservación del producto.		
TRANSPORTE		
El transporte del producto se realiza en frío 4-8°C, manteniendo la cadena de frío en todo momento.		
CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO		

Conservación: el producto debe conservarse en lugar seco con temperatura entre 4-8°C. El producto sale de fábrica envasado al vacío en tarro de cristal con precinto de seguridad .

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.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO

Al no ser pasteurizado, no es recomendable para mujeres embarazadas

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

5.- VALORES NUTRICIONALES

Energía	290,93 kcal/ 1206,64 kJ	Hidratos de carbono	6,78 g.
Grasas	23,85 g	de los cuales son azúcares	2,21 g.
grasas saturadas	21,36 g	Sal	2,40 g.
Proteína	12,29 g		

6.- ETIQUETADO

CARACTERISTICAS DE LA ETIQUETA

Papel adhesivo: antigrasa, libre de cloro

Dimensión: rectangular 18,2x5,7 cm

DATOS DE LA ETIQUETA

Denominación del producto: CREMA QUESO DE OVEJA AZUL

Ingredientes: Queso de oveja(45%), aceite de oliva(25%), E-1105 (lisozima de huevo) y (30%) Queso Azul (leche pasteurizada de oveja (min.30%), leche pasteurizada de vaca (min.69%), fermentos lácticos, p.roqueforti, cuajo y sal)

Fecha de consumo preferente: un año a partir de su expedición

Lote: fecha de fabricación del producto

Registro sanitario: E 15.04425/TO CEE

Valores nutricionales por 100gr. de producto: energía: 290,93 kcal/1206,83 kJ, grasas: 23,85 g., grasas saturadas: 21,36 g., proteína: 12,29 g., hidratos de carbono: 6,78g., azúcares: 2,21 g., sal: 2,40 g.

Conservación : Temperatura de conservación 4-8°C

Identificación del fabricante: QUESOS ROSARIO CASTAÑO.S.L. B-45672052

Datos de contacto: calle Concordia 3, 45588 Herrerueta de Oropesa (TO) Tel/Fax:. 925 435 302 correo: info@rosariocastano.com www.rosariocastano.com

7.- NORMATIVA LEGAL

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.

Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

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.

Reglamento 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

Real Decreto 1712/1991 de 29 de noviembre. Registro Sanitario de Alimentos.

Reglamento 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

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

Reglamento 1169/2011 del parlamento europeo y consejo de 25 de octubre de 2011 sobre sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero relativa a las Normas relativas a los manipuladores de alimentos

8.- CÓDIGO DE BARRAS

EAN 13

