

Queso de oveja curado

Pieza grande

Queso de oveja curado

Ingredientes: LECHE cruda de oveja, sal, cuajo animal, FERMENTOS LÁCTICOS. Corteza:conservador E-235, Conservador E-202 y colorante E-172. Corteza no comestible.

Proveedor

LACTEOS DE CASTUERA, S.L.

C.I.F.: B-06210819
Ctra. Ex 104, Km 33,600
06420 Castuera (Badajoz)

Teléfono: 924760042
e-Mail:
comercial@lacteosdecastuera.com

C.E.E.
15.03101/BA
ESPAÑA

Legislación

_ Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación. publicidad de los productos alimenticios. Incorporando sus posteriores modificaciones RD 2220/2004 del 26 de noviembre y el RD 1245/2008 por el que se establece la lista de ingredientes que se debe indicar obligatoriamente en el etiquetado mediante una referencia clara al nombre de ingrediente que puede provocar reacción adversa en personas sensibles.

_ Real Decreto 640/2006 de 26 de Mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

_ Orden Ministerial del 29 de noviembre de 1985, por la que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, destinados al mercado interior, modificado por la Orden del 8 de mayo de 1987.

_ Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos que complementa a la anterior. Real Decreto 818/2015 ,de 11 de septiembre por el que se modifican los anexos I y II del anterior.

_ Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

_ Reglamento C.E. nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril del 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

_ Real Decreto 930/1992 del 17 julio por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre las propiedades nutritivas de los productos alimentarios.

_ Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se aprueban la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados.

_ Real Decreto 142/2002 de 1 de febrero del 2002 del ministerio de Sanidad y Consumo, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes. Incorporando sus posteriores modificaciones. _R.D. 257/2004 del 13 de febrero y el R.D. 2196/2004, del 25 de noviembre.

_ Reglamento C.E. 2073/2005 de la Comisión del 15 de noviembre del 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

_ Reglamento (C.E) Nº 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 (C.E.) Nº 854/2004 del parlamento europeo y del consejo del 29 de abril del 2004 por él se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

_ Reglamento (CE) n º 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Modificación posterior Reglamento 835/2011 del 19 de agosto de 2011 en lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos poli cíclicos en los productos alimenticios. Reglamento 5 julio 594/2012 por el que se fija el máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios en lo concerniente a contaminantes como ocratoxina A, PCBs no similares a dioxinas y Melamina.

_ Reglamento (C.E.) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

_ Reglamento (C.E.) Nº 2017/752 de la Comisión de 28 de abril de 2017 por el que se modifica y corrige el Reglamento nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos

Materias primas e ingredientes

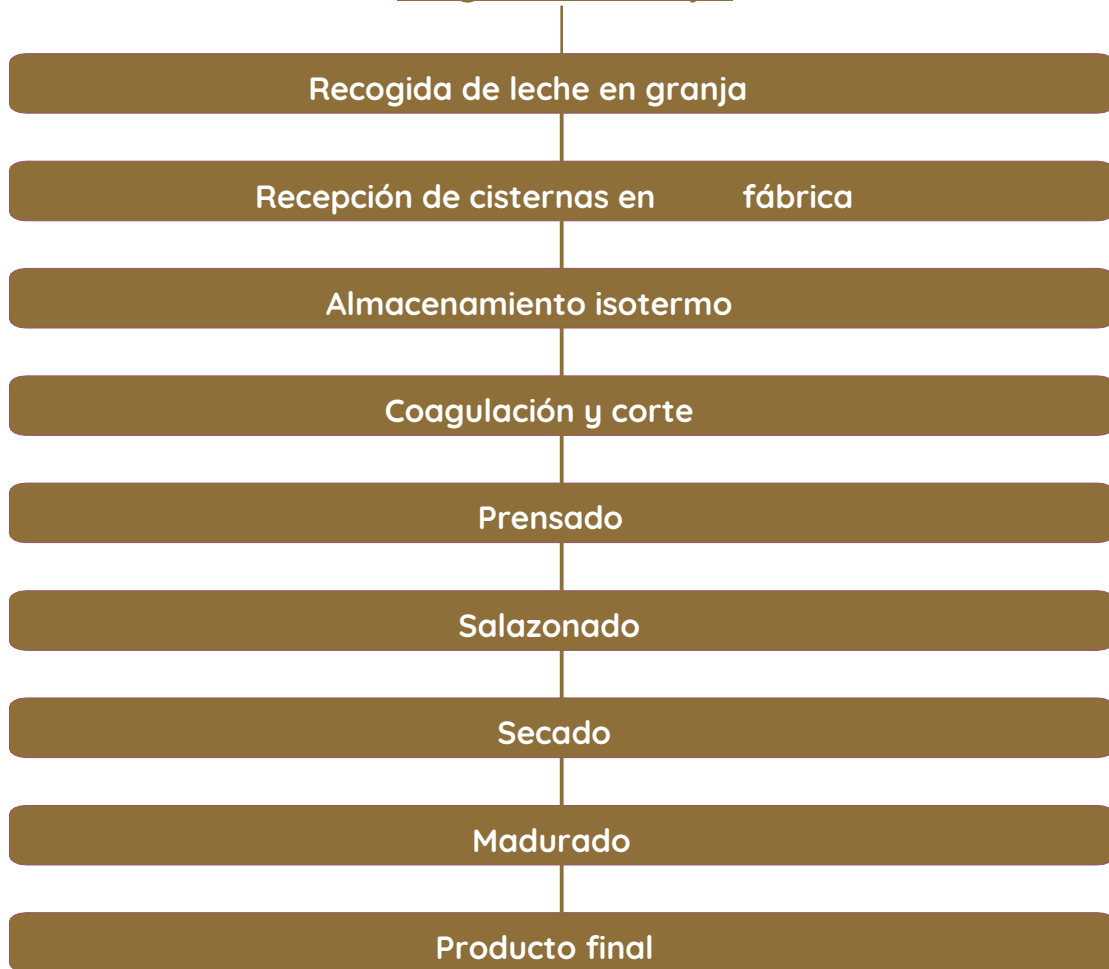
Lista de ingredientes

Ingrediente	%	Tolerancia
Leche de oveja cruda	98%	
Sal	2%	1 - 2
Cuajo animal	0.001%	
Fermentos lácticos	0.001%	
Conservador E -252	0.001%	
Conservador E-1105	0.001%	
Conservador E -235	0.001%	
Conservador E -202	0.001%	
Colorante E -172	0.001%	

Plan de control de materias primas

	Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
Leche de oveja cruda	Grasa	Espectroscopia infra	mín. 12 / mes	Externo
	Proteína	Espectroscopia infra	mín. 12 / mes	Externo
	Extracto Seco	Espectroscopia infra	mín. 12 / mes	Externo
	Inhibidores	PNT LILCYL	mín. 12 / mes	Externo
	Mezclas	Inmuncromatografía	mín. 12 / mes	Externo
	Bacteriología	Fluorescencia	mín. 12 / mes	Externo
	Agua	Crioscopia	mín. 12 / mes	Externo
Sal	Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
	Físico - Químico	Granulométrico	cada lote	Externo
	Físico - Químico	Metales	cada lote	Externo
Cuajo animal	Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
	Físico-químico	Aspecto	cada lote	Externo
	Físico-químico	HR	cada lote	Externo
	Físico-químico	Na Cl	cada lote	Externo
	Microbiológico	rcto microorganismos	cada lote	Externo
Fermentos lácticos	Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
	Físico-químico	pH	cada lote	Externo
	Microbiológico	rcto microorganismos	cada lote	Externo
Conservador E- 252	Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
	Físico - Químico	concentración	cada lote	Externo
	Físico - Químico	pH	cada lote	Externo
	Físico - Químico	Pb,As,Hg	cada lote	Externo
	Microbiológico	rcto.microorganismos	cada lote	Externo
Conservador E-1105	Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
	Físico-químico	aspecto	cada lote	Externo
	Físico-químico	actividad	cada lote	Externo
	Físico-químico	pH	cada lote	Externo
	Físico-químico	transmitancia	cada lote	Externo
	Físico-químico	humedad	cada lote	Externo
	Físico-químico	NaCl	cada lote	Externo
	Físico-químico	cenizas	cada lote	Externo
	Físico-químico	metales pesados	cada lote	Externo
	Microbiológico	rcto microorganismos	cada lote	Externo
Conservador E- 235	Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
	Físico - Químico	Aspecto	Cada lote	Externo
	Físico - Químico	pH	cada lote	Externo
	Físico - Químico	Viscosidad	cada lote	Externo
	Físico - Químico	Concentración	cada lote	Externo
Conservador E- 202	Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
	Físico/Químico	Aspecto	cada lote	Externo
	Físico/Químico	pH	cada lote	Externo
	Físico/Químico	Viscosidad	cada lote	Externo
Colorante E- 172	Parámetro controlado	Método de análisis	Frecuencia	Laboratorio
	Físico - Químico	Sólidos	cada lote	Externo
	Físico - Químico	pH	cada lote	Externo
	Físico - Químico	Viscosidad	cada lote	Externo
	Físico - Químico	Temperatura	cada lote	Externo

Diagrama de flujo



Producto acabado

Vida útil del producto

180 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ENVASADO

Características organolépticas

Color Externo: Marrón

Color Interno: Amarillo marfil

Olor: Fuerte, característico del queso de oveja

Sabor: Sabores lácticos, con aromas a leche fresca

Textura: Compacta, ligeramente friable.

Características nutricionales

Calculado para 100g de producto final.

Total kJ/100	1757
Total kcal./100	424
Grasas	36g
Grasas Saturadas	24g
Hidratos de Carbono	1g
Azúcares	<0.5g
Proteínas	24g
Sal	1. 8g

Especificaciones físico químicas

Parámetro	Valor objetivo	Tolerancia	Límite legislado	Método análisis	Laboratorio
Grasa	36 %	5		Método Gerber	Externo
Proteína	24 %	5		Método Kjeldahl	Externo
Extracto Seco	63 %	5		Estufa	Externo
Grasa en E.S.L.	57 %		45%<>60%	Cálculo	Externo
Curación	150 días	30 días	≥ 105 días	Visual	Interno
Actividad del agua (aw)	0.91				
pH	5	0.5		Potenciometría	

Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Valor objetivo	Tolerancia	Límite legislado	Método análisis	Laboratorio
Listeria Monocytogenes	Ausencia	100 ufc/g	100 ufc/g	Cromoagar inves	Int./Ext.
Salmonella	AUSENCIA	Ausencia	AUSENCIA	Cromoagar inves	Externo
Staphylococcus coagulasa +	Ausencia	1x10 ³	1X10 ³	Rcto. en placa	Externo
E.Coli	AUSENCIA	1x10 ³	1x10 ³	Rcto. en placa	Int./Ext.
Coliformes	Ausencia	1x10 ³		Rcto. en placa	Int./Ext.

Etiquetado

Lote: Impreso con tinta en la etiqueta.

Fecha de duración mínima: Impreso con tinta en la etiqueta.

Cantidad neta: Ver ficha logística

Condiciones de conservación: Conservar refrigerado entre 2 y 8 °C

Atemperar 10 minutos antes de su consumo.

La identificación de un vendedor establecido dentro de la unión europea.

Origen de la leche: España.

Declaración de alérgenos

Componentes	Presencia/Ausencia	Descripción en caso de presencia
● Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; maltodextrinas a base de trigo; jarabes a base de cebada; cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas	Ausencia	
● Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia	
● Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	Ausencia	
● Apio y productos derivados	Ausencia	
● Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia	
● Crustáceos y productos derivados	Ausencia	
● Frutos de cascara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados, salvo: nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas	Ausencia	
● Granos de sésamo y productos a base de sésamo	Ausencia	
● Huevos y productos a base de huevo	Presencia	LISOZIMA
● Leche y sus derivados (incluida lactosa), salvo: lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; lactitol	Presencia	LECHE
● Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia	
● Pescados y productos a base de pescado, salvo: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; gelatina de pescado o ictiocola	Ausencia	
● Soja y productos a base de soja, salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados (E 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja	Ausencia	

Logística

Denominación legal: Queso de oveja curado

Vida útil del producto: 180 días.

Condiciones de conservación:

Refrigerado entre 2° y 8°C

Unidades

Unidades caja	2
Cajas por Capa	10
Capas por Palet	10
Cajas por Palet	100

Pesos

Peso Neto	3 Kg.aprox.
Peso caja	265 Gr.
P.neto palet	600 Kg.
P.bruto palet	652 Kg.

Dimensiones (en cm.)

Caja	Largo: 40.5	Palet	Largo: 120
	Ancho: 21		Ancho: 80
	Alto: 12.2		Alto: 140

Ley de protección de datos

Le informamos que los datos personales de esta comunicación, están incorporados en un fichero bajo nuestra responsabilidad, para el tratamiento de datos de carácter personal, con la finalidad de informarle de los productos y servicios que ofrece LACTEOS DE CASTUERA S.L.. Vd., como interesado directo, tiene derecho de acceso, **rectificación**, cancelación y oposición al tratamiento de la información que le concierne y autoriza a que pase a formar parte del fichero, ante el cual puede ejercer sus derechos, y recibir información y publicidad de nuestros productos y servicios. Los derechos precitados podrán hacerse efectivos ante LACTEOS DE CASTUERA, S.L. en Ctra Ex 104, Km. 33,600 Castuera (Badajoz). (Ley orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de protección de datos de carácter personal). **El contenido de este correo electrónico y sus anexos son estrictamente confidenciales, secretos y restringidos.** La divulgación o el suministro, en todo o en parte, a cualquier tercero, no podrá ser realizada sin el previo, expreso y escrito consentimiento de LACTEOS DE CASTUERA, S.L. En caso que no sea el destinatario y haya recibido este mensaje por error, agradecemos que nos lo comunique inmediatamente al remitente sin difundir, almacenar o copiar su contenido.