



## QUESO CURADO DE OVEJA Leche cruda (cuñas)

REVISIÓN Nº 4  
20-05-2014  
FT 01

### PRODUCTO: QUESO CURADO DE OVEJA DE LECHE CRUDA(Cuñas)

Código Interno	621	Peso neto al envasado	200 ± 10 g
Denominación	Queso Curado de oveja	Tipo de Conservación	En refrigeración
Marca propia	El Cantero de Letur	Características	Producto ecológico
Código EAN	8437000140764		

### DATOS DEL FABRICANTE

Razón Social	QUESOS ARTESANOS DE LETUR.SA		
Dirección	CARRETERA DE NERPIO, Km1, 02434 LETUR ALBACETE		
Teléfono	967 426 066		
Fax	967 426 336		
Correo electrónico	<a href="mailto:elcantero@elcanterodeletur.com">elcantero@elcanterodeletur.com</a>		
Página web	<a href="http://www.elcanterodeletur.com">www.elcanterodeletur.com</a>		
N.R.S	ES-15.01603/AB CE		
CIF	A-02120368		
PERSONA DE CONTACTO	GERENCIA: Pablo Cuervo-Arango	<a href="mailto:Elcantero@elcanterodeletur.com">Elcantero@elcanterodeletur.com</a>	
	CALIDAD: Mª Victoria Renes Heras	<a href="mailto:Victoria@elcanterodeletur.com">Victoria@elcanterodeletur.com</a>	
	VENTAS: Javier Valcarcel	<a href="mailto:Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com">Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com</a>	

### CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

IFS	Menos para leche envasada, batidos, postres y Kéfir UP.
BRC	Menos para leche envasada, batidos, postres y Kéfir UP.
ECO-CERT - SOHISCERT	En todos los productos elaborados

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal	QUESO CURADO DE OVEJA
Descripción del producto	Queso en formato cuñas, envasado al vacío, etiqueta con las especificaciones del producto: ingredientes, datos del fabricante, lote y F.de con.Pref
Envase	Bolsa de plástico de envasado al vacío con retráctilado

### ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)		COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g producto	
INGREDIENTES	Origen(animal/vegetal)	Valor energético	
LECHE CRUDA DE OVEJA	A	383 Kcal	1592 Kj
SAL		Grasas totales	28,1g
CUAJO	A	De las cuales saturadas	20,1g
CLORURO CALCICO	-	Hidratos de carbono	8,7 g
FERMENTOS LACTICOS	-	De los cuales azucares	0,0 g
		Proteínas	23,8
		Sal	1,9
		Calcio	970 mg

### PRODUCTO PROCEDENTE DE GANADERIA ECOLOGICA

MARCADO FECHA CADUCIDAD	Manual
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	120 días a partir de fecha de envasado(dependiendo del tiempo de maduración)
IDENTIFICACION DEL LOTE	Lote: Corresponde a la fecha de elaboración del producto
CONDICIONES DE CONSERVACION	Se debe mantener en refrigeración entre 6 y 10° C

**DECLARACIÓN DE ALERGENOS**

INGREDIENTES	PRESENCIA EN PRODUCTO	PRESENCIA EN LINEA DE PRODUCCIÓN	PRESENCIA EN PLANTA
Gluten	NO	NO	SI
Altramuces	NO	NO	NO
Crustáceos	NO	NO	NO
Moluscos	NO	NO	NO
Huevos	NO	NO	SI
Pescados	NO	NO	NO
Cacahuetes	NO	NO	NO
Soja	NO	NO	No
Leche y derivados	SI	SI	SI
Frutos secos y derivados	NO	NO	SI
Apio	NO	NO	NO
Mostaza	NO	NO	NO
Semillas de sésamo	NO	NO	NO
Sulfitos	NO	NO	SI

**CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS**

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	LABORATORIO Int/Ext
Peso Neto	200 g ± 10	Gravimetría	Ext
pH	5,2 / 5,6	Potenciometría	Interno
Humedad	35,0 g	Novasina	Ext
Extracto Seco	50 % ± 2,0	Gravimetría	Ext
Cenizas	4,4 g± 0,5	Gravimetría	Ext
MG/ES	45% ± 5,0	Gravimetría	Ext

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	LABORATORIO Int/Ext
E. coli	< 10 <sup>3</sup> ufc g <sup>-1</sup>	AFNOR	Externo
Staphylococcus aureus	< 10 <sup>5</sup> ufc g <sup>-1</sup>	ISO 6888-2	Externo
Salmonella	Ausencia 25 g <sup>-1</sup>	ISO 6579	Externo
Listeria monocytogenes	Ausencia 25 g <sup>-1</sup>	ISO 11290	Externo

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

ASPECTO	Formato cuñas.
EXTERNO	Corteza dura y más bien oscura por efecto de la propia flora que crece en la misma.
COLOR	De color natural
OLOR	Olor intenso y característico a la leche de oveja, que se intensifica cuanto más tiempo de curación tenga.
SABOR	Sabor consistente, pero agradable.
TEXTURA	De textura un poco arenosa, dependiendo de los meses de curación. Puede presentar ojos de tipo mecánico. Una vez abierto suele agrietarse.

**ALIMENTO APTO**

Alérgicos o intolerantes a la lactosa	NO
Vegetarianos	SI
Ovo-lacto-vegetarianos	SI
Celíacos	SI
Diabéticos	SI

**PRODUCTO A CONSUMIR SIN TRANSFORMACIÓN.**

Sacar del frigorífico unos 30 minutos antes de ser consumido para apreciar mejor todos sus aromas y sabores.

## NORMATIVA

852/2004	Higiene alimentos
853/2004	Higiene alimentos de origen animal
752/2011	Control de leche de cabra y oveja
271/2010	Reglamento sobre etiquetado de productos ecológicos
1169/2011	Etiquetado
1935/2004	Objetos en contacto directo con los alimentos
1113/2006	Norma de calidad de los quesos
1424/1983	Sal comestible y salmuera
140/2003	Agua de consumo humano
1881/2006	Determinados contaminantes en productos alimenticios

## DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción de leches **(PCC1)**

Almacenamiento de la leche

Agregado de ingredientes

Cuajado

Corte y trabajo en cuba

Desuerado

Enmoldado

salado

Secado

Maduración **(PCC2)** **Mínimo 60 días en cámara de maduración antes de sacar a la venta**

Envasado y etiquetado

Expedición y venta

