



D.O.P. QUESO CASIN

Página 1 de 4

## FICHA DE FABRICACIÓN DE QUESO

Rev. 1

### FICHA DE FABRICACIÓN DE QUESO

#### DATOS DEL ELABORADOR

NOMBRE: \_\_\_\_\_ NIF \_\_\_\_\_

DOMICILIO \_\_\_\_\_

CONCEJO \_\_\_\_\_ CP \_\_\_\_\_ TFNO \_\_\_\_\_

#### DATOS DE LA INDUSTRIA

NOMBRE COMERCIAL \_\_\_\_\_

DENOMINACIÓN SOCIAL LA EMPRESA (en su caso) \_\_\_\_\_

DOMICILIO \_\_\_\_\_

Nº de Rº Sº \_\_\_\_\_

CIF \_\_\_\_\_

#### LOCALES QUESERÍA:


#### LOCALES DE MADURACIÓN/CONSERVACION:


#### MAQUINARIA:




## FICHA DE FABRICACIÓN DE QUESO

### DATOS DE PRODUCCIÓN

- **FORMATO**

Pesos:

Quesos/año

- **FORMATO**

Pesos:

Quesos/año

- **FORMATO**

Pesos:

Quesos/año

- **FORMATO**

Pesos:

Quesos/año

KG. DE QUESO CASIN / AÑO:

L. Leche / Kg queso:

### DATOS DE ELABORACIÓN DE QUESO

- **Coagulación**

Temperatura	Tiempo

Observaciones:

- **Desuerado**

	lugar	tiempo	modo
Fase 1:	Sala elaboración		Paños/ escurridores
Fase 2:	Cámara oreo		Cuajadas sobre pañós

Observaciones:



## FICHA DE FABRICACIÓN DE QUESO

### • Amasado

Formato	Nº rabilados	Lugar de oreo	Tiempo de oreo	Tra. oreo	Observaciones
Gorollo					

Observaciones:

Identificación de lote:

Formato	Identificación de lote

### • Maduración

Formato	Temperatura	Humedad	Tiempo madurac

Evolución pH durante la maduración:



## FICHA DE FABRICACIÓN DE QUESO

### • Envasado y etiquetado

Formato	Tipo de envasado	Adjuntar etiqueta comercial

Fecha de caducidad: \_\_\_\_\_

### • Comercialización

Formato	pH final del queso	T <sup>a</sup> almacenamiento

### DATOS DE OTRAS LINEAS DE FABRICACIÓN (en caso de que existan)

Líneas de producción distintas a las de DOP "Queso Casín"  
(adjuntar etiquetas de estas líneas)

---

---

---

---

---

Fecha y firma del elaborador

Fecha y firma del registro

Edo: \_\_\_\_\_