



FICHA DE FABRICACIÓN DE QUESO

DATOS DEL ELABORADOR

NOMBRE: _____ NIF: _____

DOMICILIO: _____

CONCEJO: _____ CP: _____

TFNO. FIJO: _____ TFNO. MÓVIL: _____

CORREO ELECTRÓNICO: _____

DATOS DE LA INDUSTRIA

NOMBRE COMERCIAL: _____

RAZÓN SOCIAL: _____

DOMICILIO: _____

Nº de RGSEAA: _____ CIF: _____

CORREO ELECTRÓNICO: _____

PÁGINA WEB: _____

LOCALES QUESERÍA:

LOCALES DE MADURACIÓN:

--	--	--

MAQUINARIA:

**FICHA DE FABRICACIÓN
DE QUESO****DATOS DE PRODUCCIÓN****• FORMATO "ATRONCAU BLANCU"**

Pesos:

Quesos/año

• FORMATO "ATRONCAU ROXU"

Pesos:

Quesos/año

• FORMATO "TRAPU BLANCU"

Pesos:

Quesos/año

• FORMATO "TRAPU ROXU"

Pesos:

Quesos/año

KG. DE QUESO AFUEGA'L PITU / AÑO:

L. Leche / Kg queso:

DATOS DE ELABORACIÓN DE QUESO**• Pasterización**

Temperatura	Tiempo

• Coagulación

Temperatura	Tiempo

• Desuerado / Moldeado

	Tiempo desuerado / moldeado	Amasado (si/no)	Desuerado en molde y/o gasa
Formato "atroncau blancu":			
Formato "atroncau roxu":			
Formato "trapu blancu":			
Formato "trapu roxu":			



FICHA DE FABRICACIÓN DE QUESO

- **Maduración**

Temperatura	Humedad relativa	Tiempo medio en días

pH durante la maduración:

- **Comercialización**

pH final del queso	T ^a almacenamiento

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

Líneas de producción distintas a las de DOP "Afuega'l Pitu"
(**adjuntar etiquetas de estas líneas**)

Fecha y firma del elaborador

Fecha y firma del registro