

FICHA TÉCNICA/LOGÍSTICA CANCHO ROANO MEDIANO



EAN: 8437009238141

PESO VARIABLE: 720-800 GR

DENOMINACIÓN DE VENTA: Queso de oveja.

Queso graso, curado, Con un período de maduración superior a los 60 días.

INGREDIENTES: elaborado con leche cruda de oveja merina, cuajo vegetal, sal común.

CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS queso de pasta blanda o torta

COAGULACIÓN: enzimática.

Textura: Pasta de cremosa a licuada, con ojos brillantes desigualmente repartidos.

Color de la pasta: Blanco marfil muy brillante.

Sabor: Suave y muy personal. Algo ácido con explosión de sabores a hierbas y un elegante retrogusto amargo producido por el cuajo empleado.

Aroma: Intenso y fuerte.

Corteza: Fina y quebradiza de color amarillo céreo a ocre. Caras lisas y superficie perimetral con la importancia del sostén o venda de maduración.

Área de producción: Quintana de la Serena. Badajoz. España.

FACTORES NUTRICIONALES /100 GRAMOS

VALORES NUTRICIONALES	Energía	1414 kj / 341 kcal
	Grasas:	28,36 GR
	De las cuales, saturadas:	20,46 GR
	Carbohidratos:	2,79 GR
	De los cuales, azúcares:	<1 GR
	Proteína	18,64 GR
	Sal	1,11 GR
	Vitamina C:	
	Alérgenos	Lactosa

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO	MATERIA GRASA:	29 % (± 2%)
	EXTRACTO SECO:	49,29% (± 2%)
	GRASA EN EXTRACTO SECO:	56 % (± 2%)
	HUMEDAD	50,71% (± 2%)
	Ph	5,2-5,9 (20°C)
	PROTEINA	19 % (± 2%)
	CURACIÓN:	60 días mínimo
	CONSUMO PREFERENTE	6 MESES DESDE LA ELABORACIÓN, 4 meses desde la venta.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEST ORGANOLÉPTICO	TEXTURA	Pasta de licuada a cremosa, con ojos brillantes desigualmente repartidos.
	COLOR DE LA PASTA	Blanco marfil muy brillante
	AROMA	Intenso y fuerte
	CORTEZA	Fina y quebradiza de color amarillo céreo u ocre. Caras lisas y superficie perimetral con la importancia del sostén o venda de maduración.
	SABOR	Suave y muy personal. Algo ácido con explosión de sabores a hierbas y un elegante retrogusto amargo producido por el cuajo empleado

LOGÍSTICA

CANCHO ROANO MEDIANO

EAN PRODUCTO			8437009238141
Altura de la pieza			5,5 cm
Diámetro de la pieza			11 cm
Peso pieza aprox.			730 grs
Unidades por caja:			6 uds
Altura de la caja			10 cm
Longitud de la caja			40 cm
Anchura de la caja			28 cm
Peso caja vacía			0,320 gr.
Peso caja llena			4,70 kg.
EAN caja:			
Logística EUR pallet			
EAN palet			
Cajas por capa			6 cajas
Capas por pallet			12 capas
Cajas por pallet			72 cajas
Altura de pallet			120
Peso pallet aprox			355,30 Kgs
Transporte			4°C < 8°C
Almacenaje			4°C < 8°C

CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (Rgto. 2073/2005 de la Comisión)

Microorganismo	Plan muestreo	Limites	Fase en la que se aplica el criterio
Salmonella	N=1 c=0	Ausencia en 25 gramos	Productos comercializados durante su vida útil
Listeria monocytogenes	n=1, c=0	Ausencia en 25 gramos	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido

CRITERIOS DE HIGIENE DE LOS PROCESOS (Rgto. 2073/2005 de la Comisión)

Microorganismo	Plan muestreo	Limites	Fase en la que se aplica el criterio	
Estafilococos coagulasa positivo	n= 5 , c= 2	M	M	En el momento del proceso de fabricación que se prevea que puede ser máximo
		10 ⁴ ufc/ml	10 ⁵ ufc/ml	

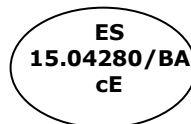
CRITERIOS FÍSICOS:

Ausencia de cuerpos extraños (metales, plásticos u otros impropios)

ETIQUETADO

El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente, por el que se establece la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios Quedando reflejando en cualquier caso en la etiqueta

Marca de identificación



DATOS DEL FABRICANTE: QUESERÍA TORTA DE BARROS S.L.

POL. INDUSTRIAL LOS VARALES C/ luz nº 5
06450 QUINTANA DE LA SERENA (BADAJOZ)
TELÉFONO: 924. 520.429

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACION

Temperatura de conservación: Dependerá del tiempo que transcurra entre la compra y el consumo de la torta. Su consumo debe realizarse en un periodo de 30 días para aprovechar las características del producto de modo óptimo. Conservar entre 4 y 8° C. Si el periodo de consumo es superior a 30 días, permite congelación descongelando siempre en frío.



FORMA DE CONSUMO

Si se mantiene en refrigeración atemperar a temperatura ambiente antes de su consumo. Temperatura de óptima de consumo: 19-24 °C.

No necesita preparación culinaria.

ALÉRGENOS

Orientado al público en general. La única limitación de uso es para el personal alérgico a la lactosa. No produce reacciones en personas intolerantes al gluten.

No contiene ningún otro alérgeno incluido en el anexo IIIa de la Directiva 2000/13/CE. No hay posibilidad de contaminación cruzada porque no hay presencia de otros alérgenos ni trazas de los mismos.

Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación.

