

# FICHA TÉCNICA/LOGÍSTICA TORTA DE BARROS GRANDE, OVEJA

## TORTA DE BARROS



**EAN: 8437009238011**

**PESO VARIABLE: 1,400-1,550 KG. (MOSTRADOR)**

**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 (98%), cuajo vegetal (0.8%) y sal (1,11%).

**CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS** queso de pasta blanda o torta

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** De sabor suave y muy personal. Algo ácido con explosión de sabores a hierbas y un elegante retrogusto amargo producido por el cuajo empleado.

De fuerte e intenso aroma.

**LECHE:** oveja Merina y sus cruces

**COAGULACIÓN** enzimática, producida por la flor desecada del cardo silvestre *Cynara cardunculus* o "Hierbacuajo".

**Área de Producción:** Villafranca de los Barros (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:	56,00% (± 2%)
	HUMEDAD	50,71% (± 2%)
	pH	5,2-5,8 (20°C)
	Proteína:	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

### TORTA DE BARROS GRANDE

EAN PRODUCTO			8437009238011
Altura de la pieza			6 cm
Diámetro de la pieza			14 cm
Peso pieza aprox.			1,40-1,55 KG
Unidades por caja:			4 uds
Altura de la caja			9,7 cm
Longitud de la caja			36 cm
Anchura de la caja			36 cm
Peso producto (aprox)			1,40-1,55 KG. PESO VARIABLE
Peso caja vacía			0,37 gr.
Peso caja llena			6,37 kg.
EAN caja:			
<b>Logística EUR pallet</b>			
EAN palet			
Cajas por capa			6 cajas
Capas por pallet			12 capas
Cajas por pallet			72 cajas
Altura de pallet			120
Peso pallet aprox			475,54 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 <sup>4</sup> ufc/ml	10 <sup>5</sup> ufc/ml	

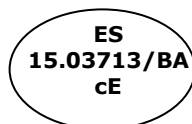
## **CRITERIOS FÍSICOS:**

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

06220 VILAFRANCA DE LOS BARROS (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 8º 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.

