

FICHA TÉCNICA/LOGÍSTICA TORTA DE BARROS MINI, OVEJA

TORTA DE BARROS



EAN: 8437009238035

PESO: 420 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 (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 % (± 2%)
	HUMEDAD	50,71% (± 2%)
	pH	5.2-5,9 (20°C)
	PROTEINA	29 % (± 2%)
	CURACIÓN:	60 días mínimo
	CONSUMO PREFERENTE	6 MESES DESDE LA ELABORACION, 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 MINI

EAN PRODUCTO			8437009238035
Altura de la pieza			5 cm
Diámetro de la pieza			9,5cm
Peso pieza aprox.			400-450 grs
Unidades por caja:			12uds
Altura de la caja			34,4cm
Longitud de la caja			23,5cm
Anchura de la caja			14,5cm
Peso producto (aprox)			420 gr.
Peso caja vacía			0,310 gr.
Peso caja llena			5,350 kg.
EAN caja:			
Logística EUR pallet			
EAN palet			
Cajas por capa			10 cajas
Capas por pallet			8 capas
Cajas por pallet			80 cajas
Altura de pallet			116
Peso pallet aprox			444,90 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	

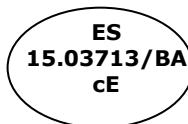
CRITERIOS FÍSICOS:

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



LOTEADO: SEMANA AÑO

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 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.

