

FICHA TÉCNICA FLOR DE LA DEHESA



TORTA DEL CASAR D.O.P

QUESERÍA LOS CASAREÑOS S.L
Polígono Industrial Charca del Hambre, 4
10190, Casar de Cáceres 927290159

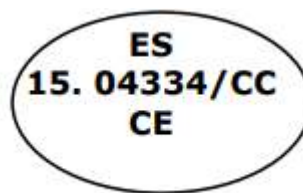
Los Casareños

FICHA TÉCNICA

Torta del Casar “Flor de la Dehesa”

- 1.- **DENOMINACIÓN DE VENTA:** Queso de oveja.
- 2.- **CLASIFICACIÓN:** Queso graso, curado, Con un período de maduración superior a los 60 días.
- 3.- **INGREDIENTES:** Elaborado con **leche cruda de oveja**, cuajo vegetal y sal.
- 4.- **CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS:** queso de pasta blanda o torta
- 5.- **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** De corteza ligera, fina y pasta cremosa, untuosa, de color ligeramente amarillenta. Sabor ligeramente amargo y poco salado con un intenso aroma **Textura:** Pasta de licuada a cremosa, 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 u ocre. Caras lisas y superficie perimetral con la importancia del sostén o venda de maduración. **Forma:** Cilíndrica con caras sensiblemente planas y superficie perimetral plano convexa.
- 6.- **MATERIA PRIMA:** Leche cruda de oveja merina y sus cruces
- 7.- **ÁREA DE PRODUCCIÓN:** Casar de Cáceres (Cáceres- España)
- 8.- **PROCESO DE ELABORACIÓN.** Coagulación enzimática, producida por la flor desecada del cardo silvestre *Cynara cardunculus* o "Hierbacuajo".
- 9.- **RECUBRIMIENTO:** Acetato de polivinilo. A los 2 y 55 días.
- 10.- **TIEMPO DE MADURACIÓN:** Superior a 60 días. Queso curado
- 11.- **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** a) Grasa sobre extracto seco: Mínimo 50%. b) Extracto seco: Mínimo 50%. c) pH: Mínimo 5,2; máximo 5,9. d) NaCl: Máximo: 3 por 100%
- 12.- **ETIQUETADO:** El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente: -Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se establece la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. -Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor -Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos Quedando reflejando en la etiqueta la siguiente información: MARCA COMERCIAL: FLOR DE LA DEHESA RAZÓN SOCIAL: QUESERÍA LOS CASAREÑOS S.L. POLIGONO INDUSTRIAL

CHARCA DEL HAMBRE, PARCELA nº 4. CASAR DE CÁCERES. Marca de identificación:
Denominación de venta: Denominación de Origen Protegida.



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

Microorganismo	Plan muestreo	Limites	Fase en la que se aplica el criterio
<i>Salmonella</i>	N=5 c=0	Ausencia en 25 gramos	Productos comercializados durante su vida útil
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, 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

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

Microorganismo	Plan muestreo	Limites	Fase en la que se aplica el criterio
<i>Estafilococo coagulasa positivo</i>	N=5 c=2	M= 10 ⁴ ufc/mL M= 10 ⁵ ufc/mL	En el momento del proceso de fabricación que se prevea puede ser máximo
<i>Escherichia coli</i>	n=5, c=2	M= 100 M= 1000	En el momento del proceso de fabricación que se prevea puede ser máximo

15.- LOTE. SISTEMA DE LOTEADO: El lote coincide con la fecha de elaboración en formato Nº cuba/día/mes/año. Aparece impreso en la etiqueta numerada de la DOP Torta del Casar. Ejemplo dd/mm/aaaa. Si en el día se elaboran dos o más cubas irá precedido con el orden de cuba (01, 02, 03....). Los lotes de nuestros productos quedan consignados en los documentos de acompañamiento comercial, albaranes y/o facturas.

16. CANTIDAD NETA. Peso neto en venta.

17.- VIDA ÚTIL: Fecha de consumo preferente antes del fin del: Día/mes /año. 5 meses + 2 meses de maduración. Total 7 meses desde la fecha de elaboración. Día/mes/año

18.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACION: Dependerá del tiempo que transcurra entre la compra y el de la fecha tope de consumo de la torta. **Conservar en refrigeración.**

19.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL. Por cada 100 g de producto **Valor energético 1460,9kJ/349,5Kcal** Grasas de la cuales saturadas **28,17g. 20,37g.** Hidrato de carbono de los cuales azúcares **0,42g. 0,19g.** Proteínas **23,57g.** Sal **0,93g.**

20.- DATOS LOGÍSTICOS y MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN:

Envasado: Las tortas son envueltas en film transparente. Una vez envueltas en el film, son introducidas en una caja de madera. Posteriormente, se vuelve a envolver el queso junto con la caja en el film y encima de éste se colocan la etiqueta y la contra etiqueta de la DO Torta del Casar.

Peso unidad: Tamaño “S” 0,400 kg, Tamaño “M” 0,650 kg, Tamaño “L” 1 kg.

Método de distribución: en camión refrigerado desde las instalaciones de la quesería al cliente por subcontrata o en zonas cercanas vehículo propio Frigorífico Normal Clase A (FNA) o compra en las instalaciones

21.- FORMA DE CONSUMO:

No necesita preparación culinaria. **Mantener refrigerada.** Se recomienda dejar a temperatura ambiente dos horas antes de su consumo. Para su consumo se puede cortar tangencialmente al diámetro en dos mitades o bien se puede cortar la parte superior de la corteza como si quitáramos una tapa. Consumir preferentemente untado en una rebanada de pan.

22.- DESTINATARIOS: Orientado al público en general. No produce reacciones en personas intolerantes al gluten. La única limitación de uso es para el personal alérgico a la leche o derivados lácteos. No contiene ningún otro alérgeno incluido en el anexo IV del Reglamento 1169/20011. No hay posibilidad de contaminación cruzada por que no hay presencia de otros alérgenos ni trazas de los mismos. Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación.

